1122 a.

Der Frantzösische Confitirer,

Welcher handelt:

Von der Manier / die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten.

Im Jahr / 1665.

Ist nichts/ daß die Sinne kräfftiger ergetzet/ als mitten im Winter die Früchte also schön und gut/ ja selbst bässer/ als sie in Samlung derselben gewesen sind/ beschauen. Uber dieses/ wann eure Bäume gleichsam todt scheinen/ und nicht mehr hervor grünen/ und euer Garten also durch des Winters Strenge von aller seiner Schönheit beraubet worden/ daß er sich mehr einer Wüsten/ als einem lustigen Orte vergleichet/ so werden solche Früchte euch viel vergnüglichern Geschmack geben/ als im Sommer/ da ihr wegen ihrer grossen Mänge uud Unterscheid mehr Eckel/ als Lust daran habt. So wil ich euch derohalben weisen/ mit was gewissen und gar leichten Mitteln ihr solche den gantzen Winter durch/ ja biß an die Zeit/ da euch die frischen anreitzen werden/ die alten zuverlassen/ bewahren sollet. Dann es ist mit den Früchten/ wie mit den Weinen/ diese/ welche man zum ersten trincket, sind die Delicateste und Stärckste/ und die/ welche man auff die letzte bewahret/ sind die rauheste und harteste: nichts destoweniger sind sie beyde in ihrer Zeit sehr angenehm/ so bald aber die newen gemachet sind/ und

man sie trincken kan/so quittiret man die Alten/welche zuvor vor die trefflichste geachtet wurden.

Also ists auch mit den Früchten / so bald die neuen zur Reiffigkeit gelangen/ so verläßt man die jenige vom vergangenen Jahre / und ist ein Schüßlein voll Erdbeern unnd Kirschen (ob sie schon noch all grün sind) oder von Frühzeitigen Pirnen/denen besten Bon Chrestien, die ihr habt/ vorzuziehen.

Umb zu unserer Intention zu kommen/ so wird es sehr dienlich seyn/einen solchen Ort in eurem Hause außzusehen/welcher bequem sey/eine Fruchtbewahrung davon zu machen. Solcher muß kleine Fenstrichen so wol vor die Kälte/ als grosse Hitze haben. Diese haltet ihr immer fort zu / damit keine Lufft darein komme / und bedient ihr euch sonsten keiner Lufft hierzu / als der jenigen/ so ihr im zusehen nötig habt. Und so ihr weggehet/macht ihr die Fenster alsobald wieder zu. Wann auch gantz keine Fenster / und die Thüren klein und niedrig seyn/so ist es noch viel bässer/als dann könnet ihr sie / wann ihr hinein gehet/ hinter euch zumachen.

Wann nun solcher Ort / umb eure Früchte zu verwahren/ angeordnet ist/ so lasset ihr denselbigen mit Porten rund herumb bekleiden. Ist nun der Ort groß / und daß man in der Mitten einen Hauffen gemeiner Früchte für euer Haußgesinde legen kan / so thut ihr also. So er aber klein ist/ so möget ihr die bästen auff drey Ecke / und in

das

das vierdte Ecke die gemeineste legen. Diese Porten müssen mit starcken höltzern Stützen / oder auch eissernen Stangen unterstützet werden / und das wegen der tragenden last / zwey an jeder seiten / das sie eine Weite von zween Füssen machen. Hievor schlagt ihr eine kleine Latten / damit die rollende Früchte im durchsuchen nicht hinweg fallen. Unter solchen lasset ihr drey Füsse raum / wohin ihr die ungeachtete Früchte / doch jede Art besonders / leget / und fahret also mit diesen Porten / einen über den andern auff 9. oder 10. Daumen weit biß an den Boden fort. Eure Gemachligkeit im durchsehen zu haben / so lasset ihr euch eine Treppe von leichtem Holtze machen / die euch zum auffsteigen biß an den obersten Port dienen möge. Eine Leiter / solte euch so wol nicht dienen / dann sie ermüdet die Füsse vielmehr / und setzt euch in Gefahr / wann ihr hoch auffsteiget / in dem sie leichtlich weichen / und euch herumb stürtzen kan.

Wann nun die Zeit zur Früchtsamlung herbey gekommen / welche ihr auß vielen Dingen erkennen könnet / als / wann die Früchte von sich selbst abfallen / welches gemeiniglich durch den ersten Herbst-Regen geschicht / da die Bäume angefeuchtet / ihr Holtz auffblasen / unnd also die Früchte fallend machen : Oder / wann die ersten Fröste euch erinnern / solche Früchte zu bewahren / oder daß ihr euch sonst eine gewisse Zeit setzet / als im abnehmenden Monde des Octobris. (dieses ist aber nur wegen der Pirn und Apffelbäume gesagt.) alsdann so fanget

thr an dte zartesten Früchte/ am ersten samlen/und endiget also mit den daurhafftigsten / umb thnen mehr Zeit als andern zum reiffen zu geben.

Da sind etliche Früchte / welche nicht anders/ als taigtich wollen gegessen werden / als da sind dte Pirn de Grosmenil Corme, Alices, Asseroles, und andere / selbige lasset thr so lang auff den Bäumen/ biß thr sie mit Hauffen abfallen sehet/ alsdann wollen sie/ daß thr sie verwahret.

Dte Mispeln zu samlen/so ist derselben rechte Zeit der Tag S. Lucas, dem Sprichworte damit nachzukommen.

Zu all solcher Früchtsamlung müsset thr Körbe haben/ welche von starcken Weyden also gemachet sind/ damit sie von zwoen Personen können getragen werden. Auff den Boden legt man grob Stroh / damit die oberste Schwere die unterste nicht zerdrücke / und den Körben anklebend mache.

Nach solcher Samlung / macht thr einen gewissen Unterscheid. Thr legt die grösten / die mittelsten / und die / so von sich selbst abgefallen sind / oder die thr in der Samlung abgeschüttet habt/ jede Sort in einen Korb allein.

Ich rede hier von keinen kleinen/ oder ungeschickten Früchten / dann ich vermeyne / daß thr eure Bäume lange Zeit vorher derselben entblösset/ in dem thr vermercket habt/ daß sie mit dem andern nicht fortkommen können/ umb also den übrigen und schönern bässere Nahrung zu lassen.

Dte

Die Wurmstichichte Aepffel sollen mit denen von sich selbst abgefallenen bewahret und am ersten auffgegessen werden.

Nach der Samlung/ so lasset ihr solche Früchte in den Bewahr-Ort tragen/ und die schönsten auff die Porte vertheilen/ also/ daß keine Frucht die andere berühre. Hierunter lasst ihr ein wenig Stroh legen/die schönen mit denen mindern müssen auff die Porte vertheilet/ die Abgefallene und Wurmstichiche aber in Hauffen geleget werden/ wie ich gesaget habe.

Was die Pirne Bon-Chriſtien genandt belanget/ so wollen selbige viel fleissiger als andere gesamlet werden/ dann die schöne und wol colorirte als auff einer setten roht/ auff der andern aber gelb/ wollen am Stengel mit Spanischen Lacke versiegelt werden/ damit der Safft nicht vergehe/ so wollen sie auch mit einem gutem treugen Papier beleget seyn/man thut sie auch in offene Schäffel/ weil sie also weißgelbigte Farbe bekommen/ wann sie in solchem Gefässe gleichsam als erstücket stehen.

Dieses practiciret ihr auch also mit den Pirnen Double Fleur Cadillac Thoul und andern auff Quitten Bäume gepropfte uñ des Baums Coleur annehmenden Pirnen. Dann was diejenige/ welche auff einen Francen/ oder selbst gewachsenen gepfropfet sind/ belanget/ so reiffen selbige gemeintglich grün. Ist derowegen an dergleichen wenig Müh zu wenden/ und ists genug/ wann man sie auff die Porte verlegt/ wie ich oben gesagt habe.

Die gar Curieuse Leute haben einen wol zusammen gefügten Schrancken / in selbigen legen sie die Pirne Bon-Chrestien. Dieser Schrancke hat inwendig seine Porten/ und auff iedem Porte ein höltzern Gegitter / derer viereckichte löcher einer guten Pirn Grösse haben/ in jeglich solch loch legen sie eine Pirne / damit sie sich nicht berühren/ und eine angestossene die andere nicht anstecke.

Diesen Schrancken halten sie wol verschlossen / und verkleiben auch die Seiten der Thüre mit Papier / damit gantz keine Lufft hinein komme/ und eröffnen selbigen auch nicht/ ehe sie etliche herauß nehmen wollen. Solches macht/ daß sie gleichsam ersticken / und eine schöne Farbe bekommen. Ehe sie aber die Pirne hinein schlossen/lassen sie selbige 5. oder 6. Tage in den Körben/ worinnen man sie auß den Garten getragen hat/ stehen / damit sie erst abschwitzen mögen. Diejenige Früchte welche man moltsch oder taigicht ist/ schüttet man auff einen Hauffen / unnd wann sie nicht bald weich werden wollen / thut man sie in einen Kornsack / und läst sie von 2. Personen wol schütteln/ also/daß ein Stück gegen das andere falle / dieses wird sie bald reiff und weich machen.

Die Musquateller Trauben oder andere gemeine erhalten sich auff vielerley Art; Entweder man legt sie schlecht weg auff Stroh / oder man hangt sie an Tonnen-Bändern unter den Boden/und bedeckt sie oben mit Papier/vor Staub

zu bewahren/oder aber man thut sie in Haber/Kaff oder Asche in einer Tonnen.

Ich unterlasse hier viel Curieuse Mantren selbige zu Conserviren / nähmlich / wann die Traube in ihrer Blüthe / daß man sie alsdann in ein gläsern Pocal bringen möge / und wie man den Stengel versiegeln müsse / wann man sie abgeschnitten hat / wie man auch selbige an diesem Stengel in das Glaß hangend / also fest mache / daß sie keine Glaß-seite berühre / und wann solches geschehen / wie man alsdann des Glases Mund mit weichem Wachs verklebe / daß keine Lufft darein kommen möge: All solches erhält die Beer biß an die Zeit der Frischen. Es sind noch viel andere Mittel / von welchen ich aber wenig halte / Ursachen / weil wenig Profit davon zuziehen ist / und sie nur Müh und Unkosten machen.

Ob ich gleich vorher nicht gewiesen / wie man die Mußkateller Trauben von allerhand Sorten haben könne / so ist es deßwegen nicht / daß ichs etwan nicht wüste / dann ich habe derselben genug. Weil aber dieses eine Pflantze ist / welche man eben so wie andere Weinpflantzen bearbeiten muß / so lasse ich meine Wein-Gärtner / welche von Jugend auff zum Weinwachs gewöhnet sind / hiemit verfahren / dieweil die Erfahrung ihnen allerhand nothwendige Mittel an die Hand gibt / welche vor den andern Gärtnern mit solcher Vorsichtigkeit nicht in acht genommen werden / sonderlich im pflantzen und beschneiden / welches die einige Art ist / die ich ihnen

thun lasse / und befinde ich mich gar wol hierbey.

Bey dieser Materie wil ich euch erinnern / daß allerhand Flügen/ als Humeln / Wespen und andere/ auch der Iltes / die Wiesel und Garten-Ratzen / sehr nach diesen Trauben / wann sie reiff sind/ lauffen. Diesem nun vorzukommen: So nimt man einen entzweygeschnittenen Knobloch/ und hangt selbigen an vielen Orten des Weinstocks/ nahe den Trauben/ auff. Dieser starcke Geruch vertreibet sie. Die rechte Mittags Sonne und eine gute Mauer ist der rechte Ort / wo die Muskateller Traube sol gepflantzet werden.

Im Schlusse dieser Abtheilung wil ich euch erinnert haben/ daß ihr euren Frücht-Platz offt besuchet / und in dem ihr solche Früchte etwas verfaulet befindet / selbige hinweg thut / dann durch Anrührung dieser können die allergesundesten verderben. Findet ihr eine von den Ratzen angebissene/ thut selbige nicht weg / dann so lang sie noch von dieser zu essen haben / werden sie die andern nicht berühren/sondern stellet dann eure Ratzenfalle nahe dabey / daß ihr sie fangen möget. Die Katzen hinein zu lassen / ist nicht Rath / dann sie würden euch alle Früchte in Unordnung bringen/ und ihre Unreinigkeit über die Bräter und Früchte verlassen.

Die

Die andere Abtheilung.

Von den trockenen Früchten.

ES sind vielerley Früchte / die wir in den Ofen treugen / welche andere warme Länder an der Sonnen dörren / gleich wie in Provintz die Brignolles und in Langvedocq die Rosinen. Weil wir aber unter diesem kalten Climate uns / des Ofens bedienen müssen / so wil ich allhier Meldung thun / wie man ein jedes dürren sol.

Fang ich also von den Kirschen / als den ersten Jahrs Früchten an. Von diesem leset aus die reiffesten und grössesten / welche wol gewachsen sind / diese leget auff ein Gitter eine an die ander / keine aber auff die andere / lasset den Stengel und Kerne daran / schiebet sie darnach in einen mässig gehitzten Ofen / gleich als wann man das Brodt schon herauß gezogen hätte / wann ihr sie nun / so lang die Wärme dauert / darinnen gelassen habt / so ziehet sie heraus / und schüttet sie / daß sie auff eine andere Stelle zu liegen kommen / und desto besser trocknen. Wärmet darnach den Ofen wieder / und schiebet sie so offt hinein / biß ihr sie vollkommen trocken und zur Bewahrung dienlich befindet. Ihr schüttet sie also trocken auff einen Hauffen / und lasset sie einen Tag lang erkalten. Hernach bindet ihr sie in Büschlein zusammen / und bewahret sie in fest zusammen schlüssenden

Schachteln.

Die Pflaumen dörret ihr eben wie die Kirschen / und suchet hierzu die reiffesten auß. Die allerbästen zu dörren sind diese / welche von sich selbst abfallen / dann sie haben mehr Fleisch / und sind angenehmer zu essen / als die / welche ihr von den Baume pflücket oder schüttet / weil solche allezeit noch eine Grünheit an sich haben.

Die allertrefflichsten dürre Pflaumen zu machen / so erwehlet man die Imperial, Taddeln. S. Catharinen, Diaprees, Perdrigon, Cypre, Brignolles, Damasken und allerhand Art Pflaumen.

Wollet ihr nun Pflaumen nach Art der Brignolles dörren / so müssen ihr die schönsten Arten davon erwählen / als de Perdrigon, d' Abricos und andere blanckhäutige / die enthäutet ihr ohne Messer / und ziehet die Haut herab / welche / wann sie reiff sind / gerne abgehet / hernach nehmet ihr die Kerne davon ohne die Frucht damit zu quetschen / wie ich bey den Abricosen schon erinnert habe / hernegst so lasset ihr diese Häutlein in wenig Wasser aufquellen / unnd durch ein grob Linnen lauffen / biß es zu solcher Suppen worden / als ein Syrop ist / hierein duncket ihr die Pflaumen / so offt ihr sie in den Ofen legt. Ist der Syrop nicht dick genug / so nehmet den Safft von weissen reiffen Gadellen / dieser wird den Syrop dick und fest machen.

Die in Proventz stecken sie auff die Dornspitzen / auff jede Spitzen eine / und lassen sie also an der Sonnen trocknen.

Die

Die Pfersige werden eben auff diese Weise / wie die Pflaumen getreugt / sie müssen aber von den Bäumen gelesen werden / dann die abgefallene oder allzureiffe kriegen Anstöffe / welche dann schwerlich können getrocknet werden / und werden sie auch gantz unangenehm zu essen seyn. Ehe ihr ihnen die Steine benehmt / so thut ihr sie zuvor einmal in den Ofen / umb sie also ersterben zu lassen / hernach zerspaltet ihr sie behende mit einem Messer / ziehet die Steine herauß / öffnet sie / und drucket sie breit auff einem Tische / damit sie / so wol in als außwendig im Ofen trocknen können / dieweil sie ohne das dicke sind. Wann ihr sie zum letzten mahl auß dem Ofen ziehet / und selbige noch gantz heiß sind / fügt ihr sie wieder zusammen / und bildet sie in ihre erste Form.

Die Abricosen müssen auch von den Bäumen gelesen werden. Es ist aber nicht nöthig / daß man sie eröffne / und den Kern herauß nehme / es ist genug / wann sie nur gedruckt werden / also wird der Stein an des Stengels Ort herauß kommen. Wann man sie trocknet / so schneidet man sie nicht von einander wie der Pfersing / sondern lässt sie gantz / und druckt sie nur breit / damit sie fein gleich trocknen / und sich desto besser in die Schachteln legen lassen.

Man trocknet so wol die geschelte / als ungeschelte Pirne / auff selbige Art wie ich zuvor gesagt habe / wann sie aber geschelt / sind sie viel delicater und bedient man sich ihrer Scheelen /

daß man sie in solchen Safft duncke/ eben wie bey den geschelten Pflaumen gesagt worden. Man lasse im schelen die Scheele und die Blume daran sitzen. Zu diesen werden die allerbästen und die nach Mußkus schmecken außgelesen / als da sind die Orenge Bon-Chrestien, Muscadille, gros Muscaten Rosselet, Betzy de Airy, und hundert andere/ die man vor gut achtet.

Pirne wollen nicht gar zu reiff gelesen seyn/ weil sie davon zu taigicht oder molzicht werden. In der Wein-Ernde möget ihr unter solche Schelen an stat des Wassers weiß süssen Wein thun/ auch in der Zeit wann man den Cider-Pirn oder Apffel Most macht/ nehmet ihr süssen Pirn Most/ da kein Wasser zu gegossen ist.

Die Aepffel werden gemeiniglich ohne Entschelung getreugt/ wann man sie zuvor in der Mitten von einander geschnitten und das Kernhäußlein weggethan hat/ hiervon kan man etliche sieden/ das man den Safft darauß drucke/ umb die andern so man treugen will / darein zu duncken.

Die Trauben von allerley Arten / Muscats und andere werden auch im Ofen auff einem Rost getrocknet/ und bedörffen selbige keiner anderen Mühe/ als daß man ihnen eine gute Wärme gebe/ und sie offt umbwende/ damit sie fein gleich treugen können. Die in Langvedocq lassen selbige / ehe sie sie an der Sonnen treugen / durch eine Lauge gehen.

Ich will auch unter die Zahl der treugen Früchte die grüne Bonen setzen/ welche/ wann sie

mit

mit trockener Kellen (welche ihr bestes Gewürtz ist) zugerichtet werden / vor frische passiren können.

Selbige nun zu treugen / so nehmet von den zartesten welche noch ein Häutlein / oder einen grünen Rock haben / und nicht die weissen / wann ihr ihnen nun diesen grünen Rock abgezogen habt / so legt ihr sie auff Papier an die Sonne und schüttet sie des Tags offtmals umb / des Abends aber thut ihr sie in das Hauß / und legt sie den Tag über wieder an die Sonne / biß ihr sie treug genug erkennet / dieses kan in kurtzer Zeit bey hellem Sonnenscheine geschehen. Wann sie trocken sind / legt man sie in bedeckte Schachteln / und bewahret sie vor aller Feuchtigkeit. Man muß sie fast einen halben Tag in laulichtem Wasser weichen lassen / ehe man sie kochet.

Die grün: Erbsen anlangend / so lest man auch die zartesten auß / ziehet sie auß ihren Schluben / und trocknet sie wie die Bonen. Ehe ihr sie kochet / so legt ihr sie auch in laulich Wasser / und thut im Kochen eine Hand voll grüner Erbsen Blätter daran / so ihr sie habt / und bindet sie mit einem Faden zusammen / damit sie nicht unter die Erbsen mängen.

Die Morcheln und Mooß-Schwammen werden auff einen Faden gezogen / und zum treugen an ein warm Ort gehangen / als oben an einem Ofen / da sie leichtlich trocken werden / und so ihr so einen bequemen Ort nicht habt / könnet ihr sie nahe einem Feuer hangen / oder in einen Ofen thun / der nur mittelmäßig warm ist.

Die Dritte Abtheilung.

DJe Cucumeres, sind die allergröstem Küchen-Garten Früchte / so man in Saltz einmachet / man nimt derer die allerkleinesten / (welche man Hörnlichen nennet) dieweil sie gemeiniglich krum sind / und nicht groß wachsen / so nimt man auch die grossen / aber die nicht zu hart seyn / und noch keine harte Kerne haben / sonst würden sie unangenehm zu essen seyn / diese macht man ein / geschelt oder ungeschelt. Es ist aber bässer daß sie zuvor / ehe man sie einmachet / geschelet werden / dann sonst viel Saltz und Wein-Essig / welcher in die Schalen (so doch ohne das unangenehm zu essen sind) ziehet / verlohren gehet. Sie stehen aber viel reinlicher und weisser / wann man sie im aufftragen schelet. Ihr möget damit thun wie ihr wollet. Die anderen so man Hörnlichen nennet / macht man auch ungeschelt ein / weil ihre Haut annoch zart ist.

Ihr samlet sie des Morgens bey gutem Wetter / und lasst sie einen Tag an der Sonnen ligen / damit sie ein weinig ersterben / und das Saltz desto besser an sich nehmen / ihr legt die geschelten / ungeschelten und Hörnlichen guter Art besonders in weiß erdene Töpffe. Dann andere erdene Gefässe werden wegen des Saltzes Schärffe / so die Töpffe durchfrist / und ihre Peckel verlühren macht / verdorben. Ihr legt sie alle ordentlich / und drucket sie

so

so fest auff einander/als ihr könnet/ jedoch daß ihr sie nicht zerknirschet. Hierauff werfft ihr zimlich viel Saltz/und güsst so viel Weinessig darauff/biß die obersten naß werden. Dann sonsten würden sie schimlen/und also die andern/so nicht naß worden/ verderben. Hernach setzt ihr sie an einen Ort/der weder zu kalt noch zu warm ist/und lasst sie 6. Wochen lang zum wenigsten stehen/ daß sie desto vollkommener werden. Eure Frucht-Kammer schicket sich schier am besten zu ihrer Bewahrung.

Der Purpier/ den ihr einmachen wollet/ muß der jenige seyn/ den ihr verpflantzet habt/dann also ist er desto schöner. Die beste Zeit ihn abzubrechen ist/ wann er beginnt zu blühen / so ihr ihn anders weich und zart haben wollet. Wo ihr aber wartet/ biß er außgeblühet hat/ umb eine Saat davon zu bekommen (die gemeintglich verkaufft wird) werdet ihr ihn gar zu hart haben. Ihr last ihn zwey oder drey Tage an der Sonnen was ersterben/hernach legt ihr ihn in reine weiß erdene Töpffe/ saltzt ihn und deckt ihn mit Wein-Essig / wie die Cucumern.

Die Capers / Fleurs de Genest, le Percepierre, Dragon und andere dergleichen/ macht man auff solche Manier ein / wie die Cucumeres und Purpier.

Die Artischocken-Boden macht man auch mit Saltz ein / aber auff eine andere Art/ als die vorigen. Dann sie müssen erst halb gahr seyn/ und wann sie erkaltet und ohne Wasser / auch mit

einem

einem leinen Tuch von aller Feuchtigkeit abgereiniget seyn/ legt man sie in die Töpffe/ und schüttet Saltz Wasser darüber / so starck man solches haben kan. Man schütte immer so viel Saltz hinein/ als darin verschmeltzen mag / biß man mercket / daß es nicht mehr zergehen wil/ sondern auff den Boden fällt / und dieses Wasser nennet man Seewasser.

Uber dieses Wasser/ welches über euere Artischocken stehet/ güsset ihr gute geschmoltzene Butter zwey Finger hoch darüber/ daß keine lufft darzu kommen möge. Wann nun die Butter wohl erkaltet/ so bewahret ihr sie bey euren Cucumeren/ und bedecket sie wohl/ daß keine Mäuse und Ratzen darzu kommen/ und die Butter abfressen.

Ich wil hiemit so viel sagen/ daß ihr sie also zurichten sollt/ ehe ihr sie in die Töpffe thut / auff selbige Art/ als wann ihr sie zu Tische tragen woltet/ nämlich/ daß alle Bläter und das Heu / oder stachlichtes Haar davon gethan sey. Die beste Zeit zu dieser Hauß-Arbeit ist der Herbst / wann (in dem ihr das jenige beobachtet / was ich im Frantzösischen Gärtner in der Abtheilung von den Artischocken gedacht habe) ihr die zartesten Pflantzen nehmt. Dann diese sind die jenige / die man einmachet. Und müsst ihr nicht warten / biß sie sich äffnen und blühen wollen / sondern nehmt sie/ zu dem sie noch als Aepffel fest geschlossen seyn.

Wann man sie essen wil / so wässert man sie gantz auß / und güsst offt ander Wasser daran.

Her-

Hernach siedet man sie noch einmahl / ehe sie zu Tische kommen.

Die Asperges/ Erbsen sonder Schluben/Morgeln/Erd-und Mooß-Schwämme/ kan man auch einmachen/ wann man sie zuvor halb gahr gesoten / und ein jegliches nach seiner Art zugerichtet hat / auff selbige Weise wie die Artischocken.

Ihr müst zum wenigsten alle Monat eure Töpffe einmal besuchen/und zusehen / ob auch etwas angekommen sey / oder seine Pekel verlohren habe/ alsdann alles wieder verbessern.

Ich habe bereits vor etlichen Jahren die Cornoüilles eingemachet/ und habe sie vor Berontsche Oliven außgegeben / bey vielen Leuthen auch den Glauben bekommen / daß sie wegen ihrer Farbe und Geschmacks dergleichen seyn. Ich lasse die allergrösten und rundesten ablesen / zu der Zeit/ wann sie beginnen roth zu werden / und lasse sie erst ein wenig welcken/ ehe ich sie in Töpffe oder Bäßlein thue / fülle selbige imgleichen mit Saltz-Wasser wie die Artischocken / und damit sie einen guten Geruch bekommen / thue ich die Stengel vom grünen Venkohl und Lorber-Blättern darzu/ hernach vermache ich das Geschirr wol, und rühre es in dreyen Monaten nicht an. Sind sie alsdann allzuviel gesaltzen / wässere ich sie zuvor auß/ehe ich sie zu Tische trage.

Die

Die Vierdte Abtheilung/

Von Confitirung in Most/ süssen Wein oder Honig.

Alle Früchte/ welche man in Zucker einmachen kan/ können auch in Most oder Honig eingemacht werden/ und ist hier kein ander Unterscheid/ als daß man diese/ so man in Most oder Honig einmachen wil/ zuvor siede/ da man die andern/ so man in Zucker einmachen wil/ nicht auffsiedet und also entgrünet. Ich wil mich derenthalben in dieser Section etwas einhalten/ und biß auff die folgende warten/ da ich euch weitläufftigern Bericht geben wil/ wie ihr alle weiche Confituren machen sollet.

Ich werde auch nach der Ordnung der Früchte/ wie ich es im Garten-Buche gehalten habe/ verfahren/ umb euch in allem Satisfaction zu geben/ und tüchtig zu machen/ alle Früchte/ die ihr in eurem Garten samlet/ und zum Confitiren bequem sind/ wohl zu Confitiren.

Das vornehmste und nohtwendigste so ihr bey dem Confitiren der Früchte/ im Most/ oder süssen Weine zubeobachten habt/ ist dieses: Ihr nehmt 3. Eymer/ oder 3. Pöte/ oder 3. theile Mosts/ nach dem ihr viel oder weinig Früchte Confitiren wollet/ und setzet selbige im Kessel/ oder in einer grossen

Pfan-

Pfannen über das Feuer / worbey ihr in acht nehmt/ daß die Flamme/ wann sie groß wird/ den Kessel auff keiner Seiten anbrenne. Ihr lasset solchen Most biß auff den dritten Theil einsieden/ damit er dick genug werde/ eure Früchte mit solchem zu Confitiren / und selbige desto besser vor dem Verderben bewahre.

Wann nun eure Früchte geschelet/ oder ungeschelt/ nach dem sie seyn sollen / oder eure Sinne selbige Delicat haben wollen/ und daß die/ welche sollen auffgequellet werden/ also gethan seyn / so lasst ihr sie darauff wol abtropffen / und trocknet ihnen alle Feuchtigkeiten ab/ werffet sie darauff in den Most/ schäumet sie fleissig ab / und lasst sie so lange sieden / biß der Syrop dick wird / welches man in dem erkennen kan/ wañ man etliche Tropffen auff den Teller fallen lässt / sie darauff wie ein Rubin bleiben/ und sich bey des Tellers schütteln nirgends hinwenden.

Den Most kan man nicht zu süsse nehmen/ mag man derohalben die allerreissesten Beehren/ so auß dem Weinberg kommen/ alsobald kältern/ so viel man darzu von nöthen hat/ Roht oder Weiß/ nach dem man was machen will / dann etliche Früchte als Quitten-Pirn / rothe Weintrauben und dergleichen / wollen den Most von rothen Trauben/ andere aber/ als Nüsse/ Muscaten-Trauben und dergleichen/ die da weisse Farbe haben müssen/ erfordern weissen Most.

Diejentigen Früchte / so rothen Wein erfordern / wollen des Geschmacks halber ein wenig Canel und Gewürtz-Näglein haben/ welche man in ein klein leinen Tüchlein knöpffet/ damit sie sich nicht unter die Confitur mengen und im Syrop verkochen / zu dem Weissen nehmt ihr grünen Venkohl/ und knöpffet selbigen gleichsfals in ein leinen Tüchlein.

Die Trauben macht man also ein / man nimt die allerschönste rohte und weisse Beern / welche man des Nachmittags / wann die Sonne am stärcksten / umb welche Zeit die Feuchtigkeit aussgetrocknet ist/ pflücket. Diese legt man auff einen Boden / wo lufft und Wärme zugleich durchgehen/ breitet sie über einen Tisch/ oder über ein Gegitter / und lässt sie also bey vierzehen Tagen lang liegen/ daß sie gantz außdorren/ und welck werden. Im fall aber die Sonne nicht scheinet / und die Lufft kalt ist / könnet ihr selbige in einen laulichen warmen Ofen setzen / wann sie nun etwas gedörret sind/ drucket ihr sie zwischen den Händen/ daß die Kerne herauß gehen/ thut hernach die Schluben/ (Hülssen) und den Safft in einen Kessel/ lasst sie aufffsieden/ schäumet sie/ und thut die übrige Kerne fleissig davon / lasst sie alsdann biß auff den dritten Theil einsieden / und nach dem der Safft dick wird / das Feuer allgemählich dabey außgehen. In solcher Zeit rühret ihr solchen Safft offt mit einem Löffel umb / damit er sich nicht an einen Kessel setze / sondern recht über all gahr werde. Wann er nun dick genug ist/ lässt man ihn durch

ein

ein Haaren Sieb oder grobes Leinen lauffen / und druckt die Hülssen mit einem höltzern Löffel/ biß alle Krafft herauß kommet/ solches kan hernach mit den Händen / oder mit einer Presse außgedrücket werden. Wann nun solches geschehen / setzet ihr solchen Safft abermahls auff das Feuer/und rühret ihn im sieden nochmals fleissig umb / biß euch dünckt/ daß er recht gahr sey. Nach diesem thut ihr ihm vom Feuer / und güsset ihn in andere Geschirre / damit er nicht nach dem Kessel schmecke/ wann er bald kalt ist / thut ihr ihn in weisse erdene Töpffe.

Die Töpffe lasst ihr 5. oder 6. Tage offen stehen / hernach schneidet ihr ein Papier / in der grösse als des Topffes weite ist / und klebet solches an den Safft. Wann ihr nun nach den Töpffen sehet / und das Papier verdorben findet / legt ihr ein anders darauff. Dieses thut ihr so offtmals/ als ihr sehet/ daß er noch schimlet / und alle übermässige Fäuchtigkeit davon ist. Hiernegst wird er sich wol halten. Es mögte dann seyn / daß eure Trauben nicht genug gesoten währen / auff solchen fall/ müsset ihr ihn noch einmal auffsieden/ hernach zudecken und bewahren.

Senff von Dijon zu machen / welches der schönste Senff ist / so nimt man von diesem Trauben-Safft und thut gemahlene Senff-Körner darein/ hernach lässt man ihn durch ein fein Haaren Tuch lauffen. Wann nun alles wohl durch ein ander gemänget/ leschet man glüende Kohlen darin ab/ damit des Senffs Bitterkeit sich herauß ziehe/

thut

thut thn hernach in kleine Väßlein/ oder weisse newe Töpffe/ und vermachet selbige wohl/ biß man davon gebrauchen will.

So kann man auch allerley Sachen in Aepffel- oder Pirn-Most/ welche ohne Wasser gesoten worden/ einmachen/ und eben so wie den Wein Most/ biß auff den dritten Theil einsieden lassen. Wil man in Honig einmachen / so nehmt ihr das dickeste und härteste / welches dem Zucker am besten gleicht / dieses lasst ihr in einer Confitur-Pfannen auff-sieden / schäumet es fleissig ab / und rühret es umb/ daß es nicht anbrenne. Wollt ihr sehen ob es genug gesotten/ so nehmet ihr ein Hüner-Ey/ und legt solches auff das Honig / geht es zu Grunde/ so ist es noch nicht gahr genug / schwimmet es oben / so ist das Honig zum Confitiren klar unnd gahr. Ihr müsset aber wissen/ daß das Honig leichtlich anbrenne / rathe ich euch derowegen/ daß ihr solches auff einem gelinden Feuer siedet/ und mit einem höltzern löffel biß auff den Grund des Kessels umbrühret / daß es sich nicht ansetze.

Die Fünffte Abtheilung.

Von Weichen Confituren im Zucker.

OB ich wol billig allhier von den Mandeln/ Stich-

Stichberen / grünen Abricosen und rothen Früchten / als die ersten zu Confitiren / den Anfang machen solte / nichts destoweniger halte ich es vor bässer / daß ich der biß her gehaltenen Ordnung folge / und die Articuln nicht vermische / oder durch einer und andern Frucht Vorsatz das dritte vergesse / welches auch einig mißbehagen verursachen könte.

So fang ich nun derhalben mit den Pirnen an / als mit den Jenigen / denen ich die erste Stelle gegeben habe / und sage / daß bey den Parisischen Confitirern nicht mehr als 4. oder 5. Arten gefunden werden / welche sie bewahren / umb selbige zu weichen Confituren zu trocknen / und nach der Hand zu ihrer Nothdurfft zu gebrauchen. Als da sind: Die grosse Muscat, le Blanquet, kleine Rousselet, und die Orenge. Nichts desto weniger können allerhand Arten Pirnen im Zucker Confitiret werden / wann man nur die zartesten vor denen festen oder harten erkieset.

Umb zu unserer Intention zu kommen / so scheelet ihr vors erste solche Früchte sehr rein und so dünne als ihr könnet / nehmt die Blume weg / und lasst den Stengel an den kleinesten abgeschabet sitzen / schneidet die grossen in der Mitte von einander / nehmt das Kernhäusschen heraus / und lasst ihnen nichts als ein Endigen vom Stengel. Nach dem ihr sie nun scheelet / so werffet ihr sie in frisches Wasser / weil sie sonsten leichtlich schwärtzlicht werden / und nach dem ihr sie etwas habt aufquellen / oder entgrünen lassen / umb sie zum kochen / und

Zucker anzunehmen/ wol præpariret zu haben/ so ziehet sie alsdann auß dem Wasser/ und lasst sie in einem Siebe oder Gegitter wol abtröpfflen. Wann dieses geschehen ist/ so wägt ihr sie/ und nehmt zum wenigsten so vtel Pfund Zucker/ so vtel Pfund ihr von den Pirnen habt/ diesen Zucker zerbrecht ihr solcher massen/ daß kein Stücklein desselben die grösse einer Castanien übertreffe. Hiernegst thut ihr diese Früchte in eine Pfanne/ und streuet den Zucker oben darüber/ güst auch ein wenig Wasser darein/ damit er zum schmelzen gebracht werde. Nach diesem setzet ihr die Pfanne über das Feuer/ und Confitiret die Früchte so behende/ als ihr könnet/ damit die Suppe/ so allezeit über der Frucht stehet/ gleich kocke.

Ihr soit den Schaum-löffel immer in der Hand haben/ umb die Früchte von ihren Stellen zuverändern/ und sie ohne unterlassung zu schäumen. Ihr nehmt auch den Kessel nicht eher vom Feuer/ biß ihr vermeynet/ daß die Früchte geconfitiret seyn/ welches ihr daran mercken könnet/ wann ihr sehet/ daß das aufflochen nicht mehr so viel Blasen oder Brodlen machet/ als im Anfang geschah/ und wann einige Tropffen vom Syrop auff einen Teller gegossen/ bestehen bleiben.

Wann sie nicht mehr flüssen/ so hebt ihr die Pfanne vom Feuer/ und schüttet die Confitirte Früchte in erdene Gefässe/ weil sie sonsten in der Pfannen lange bleibende/ leichtlich einen bö-

sen

sen Geschmack / welcher vom Kupffer entstehet / an sich nehmen können / hiemit setzet ihr sie in einen reinen Ort / der ohne Staub ist / und lasst sie also unbedeckt / auff daß die Feuchtigkeit darauß ziehen möge / und die Früchte den Zucker an sich nehmen / hernach setzet ihr die Töpffe etwas schef / und so noch eintg Wasser vorhanden / so den Syrop übersteiget / so tropffet ihr solches ab / nach diesem thut ihr die Früchte nochmals in die Pfanne / und wendet sie darinnen umb / damit sie / wann es anders nöthig ist / nochmahls kochen / und lasset sie darauff etwas kalt werden / ehe ihr sie in die Pöte thut / darinnen ihr sie verwahren wollet. Ihr lasset sie darauff vier oder fünff Tage unbedeckt / damit sie / wann sie noch eine Feuchtigkeit an sich haben / wol abtropffen mögen Hernach bewahret ihr sie / wie ich zuvor gesagt habe / und machet ein Papier darüber / in der weite als der Pot ist / daß es den gantzen Syrop bedecke. Befindet ihr sie zum erstenmal gnugsam gekocht / nach dem ihr sie habt abtropffen lassen / so dörfft ihr sie in den Töpffen nur wieder auffwärmen / und mit dem Löffel umbrühren. Und wann sie was kalt worden / thut ihr sie alsdann in solche Töpffe wie ich gesagt habe.

Man Confitirt auch die Pirnen und andere Früchte / umb also warm zu essen / welches Gerichte man Compostes nennet / und anders / nach eines jeden Landes Art und Gebrauch.

Selbige zu Confitiren, so schneidet ihr sie, wie ich voran gesagt habe/ und thut sie in einen neuen erdenen Pot. Es ist genug/ wann ihr zu einem Pfund Pirn ein gut Viertheil Zucker/ und dz helffte von einem halben Oesel guten rothen Weines thut. Des Wassers güst ihr so viel daran / daß es die Früchte bedecken möge. Dieses bedeckt ihr mit zugehörigem Deckel/ lasst es bey einem sachten Feuer auffsieden/ und rühret es zu weilen umb/ damit sie sich nicht an den Pot setze. Wann es nun halb gahr ist/ so thut ihr Canel und Gewürtz Näglichen daran/ lasst es also annoch über einem Feuerchen kochen/ biß der Syrop gnugsam nach eurem Willen ist.

Wollet ihr nun solches Gerichte zur Tafel bringen/ so legt ihr die Pirne fein zierlich auff eine Schüssel/ in Form einer Rosen / eine über die andere/ als eine Thurn Spitze / und wann der Syrop etwas kalt geworden / so güsset ihr von demselben oben darüber/ damit er solch Gerüchte an allen Orten befeuchte.

Aeffpel.

Anlangend die Aepffel / so bedarff derer Confitirung gar wenig Zucker / es sey dann / daß man eine Compotte davon machen wolte / sie warm zu essen. Selbige aber zu verwahren / macht man gar wenig ein/ dieweil sie mehlicht sind/ und keinen grossen Geschmack haben.

Eine Compotte davon zu machen/ so bleiben die de Calvill in Confitiren ungeschelt und

ganz/

gantz / nur daß man ihnen das Kernhauß auffs zierlichste außnimt, und sie zur rechten des Stiehls mit einem sehr spitzigen Messer / wie die Englische seyn / außheelet. Nach diesem werden sie auffgesoten / und wiederumb wol abgeseuget / ehe man sie in eine Pfanne thut. Zu einem Pfund Aepffel / gehören auffs wenigste 10. Untzen Zucker / umb einen guten Syrop / als eine Gallert davon zu machen. Und an stat des Wassers / so siedet ihr die Scheelen von Aepffeln / Reineten oder Capendu genandt / und druckt sie durch ein Sieb / oder Leinen. Nehmt hernach von diesem Safft / und thut so viel als sichs gehört davon an die Früchte / lieber aber zu wenig als zu viel / weil sich dieselbige davon verdicken. Ihr lasst sie bey einem starcken Kohl-Feuer kochen (dann das Holtz-Feuer ist dem Zucker sehr verhinderlich) damit die Suppe / so die Früchte übersteigt / sie fein gleichmässig Confitire. Rühret die Früchte offt umb / und schäumet sie mit einen höltzern Löffel / welchen man von einem Naschdeckel machen kan / weil sich dieses Werckzeug zum Zucker / weichen und trockenen Confituren / Tatgen Conserven, und Marcipanen wol schicket / dieweil man hiermit schäumen / umrühren und biß auff den Grund der Pfannen langen kan.

Wann nun eure Früchte Confitiret sind / so thut ihr das Feuer unter der Pfannen hinweg / und lasset es alles erkalten / ehe ihr die Aepffel auß der Pfannen nehmt / weltzet sie mit dem höltzern Löffel in dem Syrop gar gelinde umb / nehmet sie her-

hernach herauß / und legt sie auff das eröffnete Loch/daß sie außtröpflen. Hernach setzt sie auff den Teller als ein Piramyde. Einen Apffel in der Mitte/ und 6. herumb / drey wieder darüber und Einen/der die Spitze machet. Das außgetropffelte thut ihr wieder in die Pfanne / und lasset den Syrop allgemach sieden/ daß er wie eine Gallert werde / rühret ihn auch offtmals umb / daß er nicht anbrenne. Wann ihr nun solche Früchte wollet zu Tische tragen / so güsset ihr mit einem silbern Löffel von diesem Syrop über die Aepffel / und befeuchtet sie überall. Dieses wird ein Gallert machen/ welche das Gerüchte ziehrt/ auch des Tellers Boden gantz bedecket.

Die Capendu und Reineten Aepffel/ schelet man zu erst/nimt die Kern-häußlein darauß / und macht sie als dann halb oder gantz ein / von diesen Schelen macht man eine Gallert, wie ich gesagt habe.

Ihr mögt auch an ein oder anders etwas Wein güssen / den rohten Wein güst an die Calvilles, und würtzet sie mit Canel/ und Gewürtz Negelchen. Den weissen Wein braucht man zu den Früchten/ so mit Venkohl zugerichtet werden / dieses wird ihren Schmack sehr angenehm machen.

Von den Aepffeln macht man auch Pflaumen/welches also geschieht. Man schneidet den Apffel in vier Stücke/ und von einem Viertheil vorne und hinten ein Spitzigen ab/ und bildet sol-

solches als eine Pflaume / hernach siedet man sie auf/und presset den Safft auß ihren Scheelen/zur Gallerd, macht sie auch also ein/ wie droben gesagt ist. Wann sie gar sind/ legt man sie in einer Piramyde auff einen Teller. Dieses Gerichte ist lieblich anzusehen / und müssen sich die jenige/ so es nie gesehen / darüber verwundern / weil sie nicht errahten können was es sey.

Ihr könnet die Aepffel Gallert besonders machen/ und selbige von den Scheelen und Kernhäußlein ziehen/ worauß ihr gleichwol zuvor den Kern gethan habt. Wann nun alles im Wasser wolgesoten/durch ein Haaren Tuch geseuget/ und wol außgedrucket worden / thut ihr viel Zucker in diesem Safft/wie viel es seyn müsse/ wird euch die Erfahrung geben/ es wird allezeit bässer seyn / etwas zu viel als zu wenig. Lasset alsdann solche Gallert so lange sieden/ biß sie dicke wird/und rühret sie ohne aufhören umb. Nach diesem lasst sie durch ein klares Linnen in Schachteln/oder auff einen Teller lauffen / und tragt sie also zu Tische.

Auff solchen Teller könnet ihr diese Gallert in lange Läplein zerschneiden/ und jede Confect-Schale damit verzehren / oder aber umb desto sparsamer zu seyn / solche geschnittene Läplein auff einen Teller als ein Gegitter oder andere Figur legen.

Was die Taige anbelangt / davon will ich erst in der hernachfolgenden Abtheilung reden/ wann ich von den trockenen Confituren hand-

len werde/ weil man diese fast alle auff einerley Art machet.

Pflaumen.

Die Pflaumen Confitirt man geschelt und ungeschelt / man läßt ihnen auch ihre Steine / und beschabet allein die Stihle / umb sie deſto grüner zu machen. Hierauff wirfft man nach der Hand die geschelete in ein schön Wasser. Welche man Confitiren wil / müssen von sich selbst nicht abgefallen seyn. Die rechte Zeit selbige zu samlen/ist/ wann man sihet/daß selbige anfangen Farbe zu nehmen/ und roht zu werden. Die bästen und welche man vor allen außlesen sol/ sind le Perdrigons, & Imperiale, la Diaprée d' Abricot la Brignolle l' Islevert, saincte Catharine, de Roy und andere/ welche vor köstlich befunden werden. Die jenige/ welche man gemeintglich schelet/ sind diese/ denen die Haut im reiffen roht wird. Die Andern läßt man ungeschelt / man wolte sie dann wegen grosser Delicatésse nicht ungeschelt lassen. Wer aber den Geschmack liebet/ der halte dafür/ daß die Häute an allen Früchten einen guten Theil des Saffres in sich haben. Man lasse sie in wenigem Wasser aufquellen/ oder entgrünen / hernach wiederum abtröpffeln/ wie vorher davon gesagt worden. Alsdann thut man zu jedem Pfund Frucht/ fünff Viertheil von gutem gebrochenen Zucker/ mit etwas von dem jenigen Wasser / darin die Frucht ist aufgequellet worden. Ferner thut man

alles

alles in eine Pfanne / unter welche ein klein Kohl-Feuerchen gemacht wird / da das Feuer nur halb angezündet seyn muß / damit / in dem es weiter anglimmet / der Zucker allgemählich schmeltze / und die Pfanne nicht anbrenne.

Zu Anfang dessen märcket dieses / daß ihr bey allem Confitiren im Zucker das Kohl-Feuer nur halb anglimmen lasset / auß Ursachen / wie ich gesagt habe / und so es seyn kan / muß man sehen / daß alles auff einmal gesoten werde / das ist zu sagen / ohne Abhebung vom Feuer / wann ihr etwan meynet / daß sie nicht gahr sind. Dann wann man selbige sehr offt über das Feuer setzet / verlühren sie ihre Farbe / und macht / daß der Syrop anbrennet / welcher sich dann leichtlich an die Pfanne setzet. Es ist genug wann ihr nur fleissig darauff Achtung gebt / stetigs schäumet / und die Früchte also rühret / daß sie immer unter dem Syrop seyn / solches könnet ihr mit dem Rücken des Schaum-löffels thun. Wann ihr nun sehet / daß die Suppe langzichtig wird / so ists ein Zeichen / daß sie bald gahr sey / welches ihr auch in denen Tropffen / die ihr auff einen Teller schüttet / und nicht ablauffend sehet / leichtlich erkennen könnet.

Wann sie nun also Confitiret sind / so ziehet ihr sie vom Feuer / und gehet auff solche Manier damit umb / wie ich bey den Pirnen gesagt habe.

Wann ihr sie nun wollet in Schalen thun / sehet ihr erstlich zu / ob sie gnugsam gekochet seyn / hernach lasst ihr selbige abkühlen / und den Syrop wol abtropffeln / worauff ihr sie dann zierlich

in die Schalen leget / ohne sonderliche drückung derselben. Nach zwey oder dreyen Tagen lasset ihr derer Feuchtigkeit nochmals abtropfflen / und den Syrop wiederumb auffwärmen / (ist er aber sehr klar / so kocht ihr ihn nochmals.) Nach diesem lasset ihr den Syrop durch ein dünnes Linnen über die Pflaumen lauffen / ohne die Früchte in den Schalen von ihrer Stelle zu bewegen / und muß der Syrop über die Pflaumen steigen / umb selbige vor Faulung zu bewahren. Ihr lasst sie drey Tage unbedeckt / hernach schneidet ihr ein rundes Papier / so groß als der Schalen Mund ist / und leget solches auff den Syrop / und wann die Frucht angenommen / könnet ihr ein frisches darauff legen / dieses macht die Confituren viel und unvergleichlich schöner / wann das Papier weggenommen / weil selbiges alle Schimlung an sich ziehet / welche sich sonst gemeintglich auff alle Confituren / gleich wie ein Fell / setzet.

Eine Pflaumen Composte welche man warm essen will / zu machen / so thut ihr zu einem Pfund Pflaumen nicht mehr als ein halb Pfund Zucker / und umb Zierligkeit halber / so schneidet ihr die Helffte des Stengels hinweg / welche andere Helffte bey Ermanglung einer Gabel euch dienen wird / die Pflaumen damit anzufassen.

Mandeln und Abricosen.

DJe Mandeln und grünen Abricosen sind die Früchte / welche man am ersten Confitiret.

Man

Man nimt sie gantz zart/ ehe das Holtz des Steins anfängt hart zu werden. Selbige nun zu Confitiren/ so lässt man sie erstlich im klaren Wasser entgrünen/ und thut ein wenig von gutem Weinstein darein/ umb das rauhe/ so auff diesen Früchten ist/ darmit abzubeitzen. Hernach trocknet ihr jede Frucht absonderlich ab/ umb derer Rauheit abzunehmen/ und Confitiret sie darauff/ wie ich oben gewiesen habe. Ihr thut zu jeglichem Pfund Frücht ein Pfund Zucker. Will man sie aber als eine Composte essen/ so ist ein halb Pfund Zucker zu einem Pfund Frucht genug.

Wann die Abricosen in ihrer vollkommenen Grösse sind/ so können sie geschelt und ungeschelt Confitiret werden. Man druckt ihnen den Stein herauß/ wie ich voran bey den trocknen Abricosen gesagt habe. Die gar grüne lässt man ein wenig auffquellen/ und ihnen die Grünheit zu benehmen. Hernach nimt man sie mit einem Schaum löffel auff/ ohne selbige zu trocknen/ thut sie mit etwas Wasser in gestossenen Zucker/ und wann selbige also Confitiret/ und biß zum Ende/ wie die Pflaumen/ sind gehandelt worden/ so müssen 5. Viertheil Zucker zu einem Pfund Früchte gethan werden.

Was die gantz reiffen belangt/ geschelt und ungeschelt/ so thut man sie in gestossenen Zucker/ mit gar wenig Wasser/ ohne daß man sie zuvor hat auffquellen lassen/ und hat man nicht zusorgen/ daß sie sich verdicken/ dann des Zuckers

Krafft hält sie davon auff/ und nimt man sie (also zu sagen) vollkommener aus der Pfannen/ als man sie hat hinein gethan.

Etliche thun die Mandeln von ihren Steinen/ und legen zwischen jede Abricose/ so in der Schaalen liegen/ eine. So ihr dergleichen thun wollet/ so rathe ich Euch/ daß ihr die Mandeln besonderlich in wenig Zucker Confitiret/ dann wann ihr sie unaufgesoten daretn leget/ werden sie eure Confituren gleichsam rauch und schimlend machen.

Etliche Confitiren auch die Abricosen auff eine andre Art/ welche ist/ da man sie sonst schelet und in Wasser wirfft/ streuen sie Puder-Zucker darüber/ und lassen selbige 1. oder 2. Tage darinnen weichen/ biß der Zucker zerschmoltzen ist. Hernach setzen sie solche zum Feuer/ und wann sie ihnen nach erster Auffsiedung die Brühe davon genommen haben/ lassen sie selbige noch 2. andere Tage im Syrop still stehen. Nach diesem sieden sie solche vollends gar/ und thun die Abricosen in Töpffe/ sieden ihren Syrop nochmals auff und güssen ihn darüber.

Diese Art zu Confitiren ist etwas mühsam/ und schicket sich nicht so wol als die vorbesagte.

Man macht auch sehr schöne Marmeladen von Abricosen/ Pfersichen/ und andern sich hierzu schickenden Früchten/ worzu man die reiffesten außsuchet/ und im Zucker siedet/ man thut auch gar ein klein wenig Wassers zu 2. Pfund Zucker/ und 3. Pfund Früchten.

Ihr

Ihr siedet sie so lang biß sie so dicke werden/ daß sie sich halten können / hernach thut ihr sie in Töpffe und Schalen/ bewahret und handelt sie/ wie andere Confituren.

Ich muß allhier etwas vom Zucker reden/ daß ein alter Irrthumb bey etlichen/ die sich unternommen haben / Confituren zu machen/ eingeschlichen sey/ dieser ist / daß sie ihren Zucker besonders sieden / biß er ein vollkommener dicker Syrop wird. Hernach thun sie ihre Früchte darein / und Confitiren sie. Meines Ortes aber hat mich die Erfahrung gelehret / daß sie sich gar gröblich betrügen. Auß Ursachen wie ich euch sagen will / welche sind: Wann der Zucker zum Syrop geworden / so hat er seine bäste und subtileste Krafft (mit dem darzu gethanen Wasser) schon von sich gelassen / und solche außgeloffene Krafft des Zuckers hätte die Früchte wol angreiffen und durchdringen können. Da im gegentheil der jenige / welcher schon zu Syrop geworden/ wegen seiner Fett- und Dickigkeit nicht mehr als das oberste Confitiren kan. Ausserhalb dieser Ursachen / so nimt der Syrop den Geschmack der Früchte gar wenig an sich / welches ihn dann desto unangenehmer macht.

Alberges und Pferschichen.

Diese/weil sie denen Abricosen sehr gleich sind/ also wollen sie auch auff eben selbtge Art Confitiret werden / mag ich derohalben nichts mehrers davon sagen /

umb durch viele Wiederholung dieses Büchleins nicht zu vergrössern.

Quitten.

Diese Früchte sind sehr hart/ müssen sie derohalben auff eine gantz andere Manier/als die Zarten/Confitiret werden. Vor das erste muß man sie fein sauber schelen/ hernach in vier Theile schneiden/ und was die Kernhäusichen herauß geschnitten worden/ selbige in klares Wasser werffen. Nach diesem siedet man sie/ daß sie fast gahr werden / thut das Wasser/ darinnen sie gesoten/davon/und güsst guten weissen Wein daran/ lässt sie hierauff vollends gahr sieden/ biß es euch dünckt/ daß sie von einander fallen wollen. Nach diesem thut ihr sie vom Feuer/lasse sie also abtropffen und trocknen. Wann solches gethan ist/so Confitiret ihr sie/ wie oben besagte Früchte/ und nehmt zu einem Pfund Quitten drey Viertheil Zucker/ welches gahr genug ist/ thut dann Canel und Gewürtz Näglichen darein/ legt selbige darauff auß der Pfannen in die Töpffe/ und setzt sie an einen trockenen Ort. Mehr ist hierbey nicht zu beobachten.

Den Quitten Safft nach der Manier von Orleans zu machen/ so lässt man die Quitten-Schalen und derer Kern Häusichen in klarem Wasser auffsieden/ und mischt auch den Gummi so in den Quitten Kernen sitzt/ die zuvor im Wasser gelegen haben/ darein / dieses lasst ihr durch ein Leinen Tuch lauffen/ daß die Kerne davon kommen/ ehe

ihr

thr solchen unter die Schalen mänget. Wann nun alles wohl gesoten tst/so lasst thr solches durch ein haaren Sieb gehen/ und lasst es so lange auff dem Feuer/ biß es dick werde/ güsst alsdann weissen oder Burgundischen Wein darau/dieweil man etliche Weine findet/so im kochen schwärtzen/ als da sind die Weine von Orleans, Blois und etlichen andern Orten. Habt thr viel Safft/so thut thr viel Zucker daran/wie viel es seyn müsse/ kan tch so eben nicht sagen/ dann man sich nach des Sasftes Dicke und Schwäche richten muß. Die Erfahrung wird euch hierinnen schon lehren. Wann nun solches geschehen/ so lasset thr solches auff einem mässigen Feuer sieden/ schäumet es fleissig ab/ und rühret es mit einem höltzern Löffel umb/ daß es sich nicht an die Pfanne setze. Und wann thr sehet/ daß es so dicke als eine starcke Gallert geworden/ so thut thr es vom Feuer/und lasst es durch ein fein Leinen Tuch in bleyerne Figuren oder alsobald in Schachteln lauffen.

Wann solches wohl erkaltet tst/ so nehmt thr es auß den Formen/ und legt es in Schachteln/ man muß aber zuvor warm Wasser nehmen/ und die Form darein halten/ hernach die Schachteln darüber decken/ und das Oberste unten kehren/ alsdann wird dieser Safft auß den Formen in die Schachtel fallen/ von diesen lasst thr das Wasser wohl abtropffen/ welches ungefehr von dem Wasser sich an die Formen gehenckt/ und also in die Schachtel gegeben hat/ lasst sie darauff

auff zween Tage offen stehen/ und bewahret sie an einem trockenen Orte.

Wo innerhalb Jahres Zeit dieser Safft schimmelt oder sonsten von andern Dingen unsauber wird/ alsdann güsst ihr klar warmes Wasser darüber/ dieses wird alle Faulichheit hinweg nehmen/ und ihn im Ansehen so schön machen/ als wann er erst wäre gekochet worden.

Die Nüsse.

MAn suchet die Zartesten auß/ ehe der Kern hart wird/ scheelet sie sauber/ und schnetet drey oder viermal in jede Seite/ damit sie besser durchsieden mögen/ wirfft sie darauff nach der hand wie sie sind gescheelet worden/ in laulicht Wasser/ und lässt sie mit solchem vollem Wasser eine Nacht lang auff heissen Emrichen stehen/ biß an den andern Tag/ an welchem man sie nochmals in frischem Wasser auffsiedet, hernach vom Feuer ziehet/ und wol abtropfen lässt. Nach diesem thut ihr sie nochmals in frisches Wasser/ und solches so offt/ biß ihr befindet/ daß sich die Bitterkeit darauß begeben habe. Hierauff lasst ihr sie in gutem weissen Frantzösischen Weine kochen/ und nehmet zu 100. Nüssen ein Quartier Wein/ und so viel Wasser/ thut auch so viel als einer trocknen Nuß groß von gutem Salpeter darein/ umb sie desto bässer durch zu beitzen/ und derer Bitterkeit außzutreiben/ bey Mangel des Salpeters/ so nemt ihr so viel Saltz/ als eine halbe Nuß groß ist. Wann ihr nun se-

het/ daß sie gahr gekocht/ und sie sich von einander geben wolten / so ziehet ihr sie vom Wasser auff/ und lasst sie auff einem leinen Tuche wol abtropffen und trocknen. Wann solches geschehen ist/ so lardirt ihr sie mit Citronen Schalen und Confitiret sie wie andere/ davon oben gesagt ist. Hierzu thut ihr ein wenig Wasser/ damit der Zucker davon schmeltzen möge/ und alsdann würtzet ihr sie mit Gewürtz Nägelken und Canel. Es ist gnug wann ihr drey Viertheil Zucker zu einem Pfund Nüssen nehmt/ welche ihr alsdann abwäget/ wann ihr sie in den Zucker thun wollet. Wann sie nun Confitiret sind/ und der Syrop seine rechte Dicke hat/ so schüttet ihr sie in die Töpffe / und lasst sie alsdann etliche Tage/ wie andere Confituren/ unbedecket stehen.

Kirschen.

Wollet ihr Kirschen Confitiren/ so suchet die grössesten schwartzesten und rundesten aus. Man nimt die nicht gar reiffesten / jedoch daß sie überall eine röhtlicht und lebendige Farbe haben. Die auß dem Montmorenzischen Thale sind/ wegen ihrer Güte/ in grossem Preise. Derohalben nimt man selbige zu Pariß zu rechter Zeit in acht / und wartet nicht / biß sie vorbey sind / weil man sonsten keine auffrichtige haben kan. Dann ihr müsset wissen/ daß allerhand Früchte, welche man in ihrer Zeit zu erst isset / die allerbästen und schmackhafftigsten seyn/ (jedoch daß man ihnen Zeit lasse zu reiffen.)

Dann

Dann die Nach-kommende sind allezeit schwächer/ und können den ersten in ihrer Güte nicht gleichen/ weil sie mit ihnen nicht fortwachsen können.

Die Kirschen nun zu Confitiren/ ohne Steine / so müsst ihr sie zuvor/ ehe ihr die Steine weg-thut/ abwägen/ hernach die Steine auff das säuberlichste außnehmen/ welches ihr also/ in dem ihr die Kirschen zwischen zweyen Finger Enden druckt / und mit der andern Hand den Stengel fasset / leichtlich ohne Zerknirschung des Kirschen Fleisches thun könnet. Selbige werffet ihr nach der Hand wie ihr sie entsteinet habt/ in eine Pfanne/ wo der Puder-Zucker ist / welchen ihr zuvor dahinein abgewogen habt/ ehe ihr die Kirschen hinein thut. Ihr werdet am Gewichte bald sehen/ was ihr wegen der Stengel und Steine abzusehen müsset / umb das nohtwendige Gewicht des Zuckers darzu in acht zu haben / welches ist fünff Quartier Zucker zu einem Pfund Kirschen/ wollet ihr sie schön haben / umb zu præsentiren / und daß ein schöner Syrop darüber stehe / so weiß ich wohl daß es geschwinder fort gehet/ wann ihr sie/ nach dem der Kern herauß ist / in einem Papier wäget.

Dieses aber wird sie verdärblich und schmierig machen/ welches die Kirschen wegen ihrer Zartheit nicht vertragen können / und hernach viel ihres guten Saffts verlühren.

Den Zucker zu schmeltzen/ so thut ihr etwas von dem Kirschen Safft / welchen ihr durch ein

Tuch

Tuch gedrucket/ hieretn / (die halb angekommene sind hierzu gut genug.)

Hiemit setzet ihr die Pfanne über ein Kohl-Fewer/ welches nur halb angeglimmet ist / auß den Ursachen/ wie ich vorher gesagt habe. Ihr kochet nun die Kirschen in einem Sude gahr / hernach ziehet ihr sie vom Feuer / und lasst sie alsdann erkalten/ thut sie darauff in Pöte oder Schalen.

Wollet ihr sie/ gleich wie die Pflaumen/ in die Schalen thun/ und nicht mehr als eine Lage legen/ sie auch zween oder drey Tage/ in dem Syrop stehen lassen / ehe ihr ein rund Papier darüber leget/ den Syrop berühret / so werden selbige recht verwunderlich schön werden.

Etliche thun den Johannes Beeren oder Gardellen Safft daran/ es verändert aber selbiger den Geschmack der Kirschen/ wegen seiner Saurigkeit/ und bindet den Syrop wie eine Gallert , wollet ihr dergleichen thun / umb eure Sparsamkeit damit zu beweisen / so müsset ihr nicht mehr als ein Pfund Zucker zu einem Pfund solcher Früchte nehmen.

Euren Kirschen einen Himbeeren Schmack zu geben/ so thut ihr in eine jede Kirschen/ an die Stelle/ wo der Kern oder Stein weggenommen worden/ eine rothe Himbeer / selbige müssen aber ehe man sie hinein thut/ abgewogen seyn / damit es im Zucker-Gewichte welches dazu gehöret / keine Confusion gebe.

Die Kirschen so man nun entkernet lassen will / muß man jede derselben an beyden Seiten/

ten/ mit einer Messerspitzen pricklen. Dieses verhindert derer Börstung/und Abgehung der Haut. Hernach werden sie / wie oben gemeldet / eingemacht und nimt man zu einem Pfund Frucht ein Pfund Zucker.

Die Griotten/ oder gelbröhtlichte Kirschen/ Confitirt man auff selbige Art / wie die andern Kirschen/ wollet ihr etwas von gedachten Johannesbeern Safft daran thun / wird es thnen den Schmack/der ohne das schwach ist/sehr erfrischen. Man muß sie aber zuvor wol reiffen lassen / weil sie sonsten zu hart sind.

Den Kirschen Syrop macht man von gutem reiffen Kirschen Safft / welchen man zuvor durch ein Haren oder leinen Tuch presset. Man thut zu jedem Quartier dieses Saffts ein Pfund Zucker/ siedet hernach selbigen so lang / biß er zum dicken Syrop wird / diesen Syrop zu klären / so läßt man thn durch einen Lutertranck-Sack laufen.

Eine Gallert von Kirschen zu machen / läßt man selbigen Safft durch einen Hahren Tuch gehen/ und thut den dritten theil Johannesbeern Safft darzu / sind dann zu jedem Quartier solches Saffts anderthalb Pfund Zucker/ siedet es auff einem kleinen Feuer / und rühret alles fleissig umb/ daß es nicht anbrenne/ wil man wissen ob es gahr genug / so läßt man etliche Tropffen auff einen Teller fallen / und wann sie erkaltet sind / so versuchet man / ob man sie mit einem Messer davon nehmen könne. Wann sie also dick sind / so

ist

ist die Gallert gahr / wo nicht / so muß sie noch länger gesoten werden. Nach diesem güsst man sie in Schachteln/ wie die Marmalade.

Es sind etliche / welche ihre Kirschen ohne Zucker Confitiren/hierzu nehmen sie viel Kirschen/ und Johannesbeern Safft/ und lassen beydes miteinander biß auff den dritten theil einsieden / hernach Confitiren sie hiemit ihre Kirschen/ dieses ist zwar vor die Jenige/ so keinen Zucker haben / eine gute Bequemlichkeit/ es ist aber nicht vor Delicate Münde.

Will man die Kirschen zur Composte machen/ so lässt man den Kern / und die Helffte des Stengels daran / dieses geschieht nur / daß man was neues auff die Tafel bringen möge/ und darff man zu einen Pfund Kirschen nicht mehr als ein halb Pfund Zucker thun / weil sie alsobald auffgegessen werden/ wil man sie auff den Teller legen/ so kehret man ihre Stengel in die Höhe / und in dem man sie zur Taffel trägt/ wird der warme Syrop darüber gegossen.

Hierauff folget ein herrliches Stücklein/ nehmlich ein

Kir-

Kirschen Brandtewein.

NB. Dieses Stücklein ist bey vielen probirt/ und in jüngster Pestzeit/ auß der Massen mit Gottes Hülffe gut befunden worden.

Ist also allein eines Rosanobels wehrt.

ICH will Euch eine Manier Brandwein von Kirschen zu machen/ weisen/ welches eine vortreffliche Composition ist/ umb den alten Magen der wegen Natürlicher Wärme Mangel nicht wohl vertauen kan/ wieder zu erwärmen. Dieser Brandwein ist auch allen Menschen/ von was Alter sie sind/ sehr dienstlich/ sonderlich den Jentgen/ welche flanhes Hertzens/ und mit einer Art Cholica geplaget sind/ so gemeintglich von Nebel und Kälte kommt. Dieser Brandwein stärckt den Menschen/ und bringt ihn zu seiner vollkommenen Gesundheit. So dienet auch selbiger den gebährenden Frauen/ weil er ihnen Krafft und Muht gibt.

Diesen zu machen/ nehmt ihr 2. Quartier guten Brandwein. (ist er zuvor abgezogen/ ist es so viel bässer/) ein Pfund der schönsten und grösten Kirschen von denen ihr nur die Stengel thut/ ein Pfund Zucker/ ein Loth Canel/ und ein Loth Gewürtz Nägelken. Dieses alles thut ihr in

eine

eine gläserne Flaschen/ und lasst sie biß zu Ende der Hundstage an der Sonnen stehen / rühret auch selbiges zu weilen mit einem Stecken / und schüttelt die Flaschen herum / daß das unterste oben komme/ und sich alles durch einander mische. Man muß aber die Flaschen allezeit wol verkleibet halten / daß die Krafft oben nicht herauß gehe.

Man nimt zur Zeit von diesem Brandweine eine silbern Löffel voll / und eine von den darinnen liegenden Kirschen / welche man mit einem spitzigen Drate/ als ein Fisch Angel gemacht/ herauß ziehet. Zur zeit der Pest ist dieses ein trefflich Præservativ, und möget ihr diesen alle Morgen / nüchtern / selbst gebrauchen/ und euren Haußgenossen davon geben/ dieses aber ist in acht zu nehmen / daß sie eine halbe Stunde darauff fasten / damit dieser Composition Spiritus sich durch den gantzen Leib außbreiten möge.

Weisse Stichbeern.

Diese Confitirt man selten/ es sey dann daß man Auß Neutigkeit eine Compoſte davon machet/ und sie warm zu Tische isset. Sonst pflegt man sie trocken zu Confitiren/wie ich nach diesem sagen werde.

Diese Compoſte zu machen / so schneidet man solchen Stichbeeren das Zäpffleln und den Stengel ab, lässt sie aufffieden/ und wann sie außgetrocknet sind / wäget man sie / und Confitirt sie in einem Sude. Ein halb Pfund Zucker

zu

zu einem Pfund solcher Frucht ist gahr genug/ selbiger einen annehmlichen Geschmack zu geben.

Die rothe und Perlen-farbichte Johannes-Beern/ welche wir Gadellen nennen / Confitirt man weich/ und ist diese ob wol kleine/ dennoch eine sehr angenehme Frucht.

Diese zu Confitiren / löset ihr sie von ihren Stengeln ab / thut sie in eine Pfanne mit Puder-Zucker. Nach diesem thut ihr etwas von dem Johannes-Beern Saffts/den ihr durch ein Tuch gedruckt gehabt / darzu / und Confitirt sie alle in einem Sude. Auff dieses thut ihr sie vom Feuer/ und lasst sie ein wenig erkalten / alsdann thut ihr sie in Töpffe und Schalen. Ein Pfund Zucker zu einem Pfund Frucht ist genug. Ihr könnet auch des Zuckers etwas wenigers darzu thun/ dann also wird die Frucht desto angenehmer zu essen seyn. Sie werden aber also weniger ansehen/ und wenniger Syrop haben.

Die Gallert macht man also: wann man diese Johannes-Beern in ein Tuch wickelt/ und den Safft mit aller Macht hindurch drucket / (dann das dickeste komt erst zu letzt) und Zucker dazu thut. Drey Viertheil zu einem Pfund / dieses Saffts (welches ein Quartier machet) ist genug/ eine schöne Gallert zu macken. Dieses siedet ihr so lange biß es dick wird / (gleich wie ich bey den Kirschen gesagt habe) thut es hernach in Schachteln/ und lasst es erkalten/ und dann 2. oder 3. Tage stehen/ ehe ihr es zudecket.

Man gibt diesen Johannes-Beeren auch einen Him-

Himbeern Geschmack / in dem man den Safft der Himbeeren zum Zucker an statt der Johannes-Beern güsset / wann man ihn schmeitzen wil / dieses gibt ihnen eine gar angenehme Parfumirung.

Etliche Confitiren die Johannes-Beeren sonder Zucker / in dem sie einen Hauffen dieser Beeren ausdrucken / und den Safft biß auff den dritten theil einsieden / Hernach thun sie diese Johannes-Beeren darein / biß sie meynen / daß sie so lange gesotten / daß sie sich halten können. Wann man ein Viertheil Zucker zu einem Pfund dieser Beeren thüt / gibt es ihnen eine Lieblichkeit / daß man sie essen kan / ohne Zucker aber sind sie gar zu streng.

Die Himbeern muß man eben wie die Kirschen Confitiren / und bewahren. Und damit der Syrop desto schöner werde / so nimt man zu einem Pfund Himbeern fünff Viertheil Zucker.

Den Verjus, oder unreiffen Trauben-Safft macht man von den grösten und nicht gar zu reiffen Trauben / die in ihrer vollen dicke stehen / jedoch ehe sie süssen. Erst wäget sie / wann ihr sie vom Stengel gepflückt / und spaltet sie in die länge auf / thut alle Körner herauß / und werffet sie / wann ihr sie gespalten habt / in klares Wasser / lasset sie mit gar wenigem Wasser auffsieden / und thut nur so viel Saltz / als ihr zwischen zweyen Fingern halten könnet / darzu / oder aber noch eines so viel Salpeter / damit sie ihre grüne Farbe behalten. Wann nun diese Beern etwas entgrünet sind / nehmt ihr sie vom Feuer / bedeckt sie mit einem leinen Tuche / und lasst sie also in ihrem Wasser erkalten. Nach

diesem nehmt ihr sie auß dem Wasser / tropffet sie ab und legt sie in Puder Zucker / thut auch etwas von dem außgedruckten Safft darzu / daß der Zucker davon schmeltze. Hiernegst Consitiret ihr solche Trauben in einem Sude / dann wo ihr sie vom Feuer nehmt / und wider darauff setzet / werden sie viel von ihrer Farbe verlühren. Sind sie nun dick genug gesoten / so nehmt ihr sie vom Feuer / und güsst sie in erdene Töpffe / damit sie nicht zu lang in der Pfannen stehen / und ihre Farbe hiedurch verlühren. Wann sie nun in ihren Schalen oder Töpffen seyn / macht ihr es eben so mit ihnen / wie mit den Kirschen. Jedes Pfund solcher Frucht erfordert ein Pfund Zucker.

Diesen Verjus nun schön und vollkommen zu machen / so lasset euere Früchte zwischen zweyen Schüssen auff einem kleinen Kohl-Feuer ohne Wasser entgrünen / und thut 5. Viertel Zucker zu einem Pfund Frucht / mit vorbesagtem außgedrucktem Safft / umb den Zucker damit zu schmeltzen.

Man Consitirt diese Trauben auch ohne oder mit gar wenigem Zucker / es ist aber also sehr unangenehm / und verderbt man den Krancken hiemit den Appetit mehr / als daß man ihnen selbigen erwecket.

Ihr könnet von dem Verjus auch eine Gallert machen / auff selbige Art / wie ich bey den Johannes-Beern gesagt habe. Jedoch daß ihr den Safft auß den Schelen der Reinelen und Capendu-Aepffel gezogen / oder aber den Gummi

auß

auß den Quitten Kernen darzu thut/ umb eine Leimigkeit zu machen.

Die Muscaten Trauben muß man eben so wie die unreiffen spalten / und die Kerne herauß nehmen / selbige hernach in eine Pfanne mit Zucker werffen. Man druckt auch etliche Trauben auß/ umb den Safft davon zu haben/ den Zucker damit anzufeuchten/ und zu seiner Schmeltzung zu bringen. Wann ihr aber dieses Saffts allzuwenig hinzu thut / so schmeltzet dieser Zucker nicht aller/ sondern setzt sich bey Stücken zusammen / und scheint als eine Conserve. Müsset ihr derohalben bey dieser / wie auch bey allen andern Früchten in acht nehmen/ daß ihr solcher Feuchtigkeit / (es sey Wasser oder Safft) genug darzu thut / welches euch die Ubung in kurtzer Zeit lehren wird.

Kommt aber allzuviel daran/ so müssen eure Früchte desto länger über dem Feuer bleiben/ und wegen allzuvieler Feuchtigkeit ihre Krafft unnd Farbe verlühren/ werden auch also gantz zu nichte sieden.

Diese Trauben desto schöner zu machen nimmt man fünff Viertheil Zuckers zu einem Pfund Muscateller Trauben/ damit man Syrop genug habe/ welcher diesen Confituren die Schönheit geben muß. Herauff Confitirt ihr sie/ thut sie in Schalen und legt nur eine Lage der Muskaten-Beeren / zween Tage darnach güsst ihr den Syrop darüber und machts eben so/ wie mit den Kirschen.

Die andern Trauben / welche man Confitiren will / lässt man erstlich an der Sonnen / oder im Ofen etwas weich werden / pflückt sie ohngespalten von den Stengeln / thut zu jedem Pfundt Beeren 1. Pfund Zucker / lässt sie darauff sieden / biß sie dick genug / thut sie hernach in Töpffe oder Schalen und bewahret sie / wie die Muscaten Trauben.

Gelbe und Pastanackel Wurtzeln.

Diese Confitirt man auch mit Zucker und isst sie gemeiniglich warm / wie etne Composte. Diese zu machen suchet man die allerschönsten von Knöpffen und Wurtzeln auß / schabet sie und wirfft sie in laulicht Wasser / hierinnen lässt man sie etwas aufsieden biß sie beginnen weich zu werden. Nach diesem thut ihr sie vom Feuer / lasst sie abtropffen und trocknet sie mit einem Tuche ab / hernegst legt ihr sie in Puder Zucker / und lasst sie in einem Sude mit etwas Wasser kochen / entweder länglicht oder in Scheiben geschnitten. Sind sie gahr / legt ihr sie auff Teller und güsset ihren Syrop darüber. Ich befinde aber eine viel leichtere Art / solche zu Confitiren / nehmlich: Man thut sie in einen erdenen Topff / wie die Pirne / siedet sie erst mit Wasser auff / darnach thut man zu denen / so röhtlich sind / rohten Wein / etwas Zucker und Gewürtz Nägelken. Zu den weißgelbichten oder weiß Frantzö-

schen Wein mit grünem Venkohl. Wann der Syrop dick genug gesoten / so schneidet ihr sie von einander / legt sie auff Teller / und güsst den Syrop warm darüber. Ihr dörfft zu einem Pfund dieser Wurtzeln nicht mehr als 20. Loht Zucker haben.

Die Mispeln siedet man mit Wein in einer Frecassier-Pfannen / wann man zuvor ihre Flügeln oder Blumen und Stengel davon gethan hat / und thut Zucker daran. Wann der Syrop fast dick genug ist / trägt man sie zu Tische und streut Zucker darüber.

Limonien oder Citronen Syrop.

Dieser kan entweder an der Sonnen oder am Feuer gemacht werden. An der Sonnen: So nimt man zu einem Pfund Citronen Safft zwey Pfund Puder Zucker und lässt solches an der heissen Sonnen stehen. Am Feuer: So thut man zu einem Pfund dieses Saffts anderhalb Pfund Zucker / und lässt es etwas minder als einen starcken Syrop sieden. Hernach güsst ihr solchen in gläserne Flaschen / so keine Körbe haben / damit man ihn könne an die Sonne oder auch an den Ofen setzen / wann er ankommen solte. Ihr könnet auch etwas Muscus mit Ambre-gris darzu thun / solches wird ihm einen Schmack geben / als einem Cedern Safft.

Limonade.

Diese macht man von Citronen Fleisch und thut die gröbeste Häute/ weiche die Kerne von einander scheyden/ darauß/ wirfft solches Fleisch tu klares Wasser/ thut Zucker/ so viel als man darzu nöhtig erachtet/ darein / zerbricht auch ein wenig Cortander und Caneel / wickelt es in ein Tüchlein und hangt es darein. Man mag auch etwas Muscus und Ambra darzu thun umb solche desto köstlicher zu haben. Dieses lasst ihr ungefehr einen halben Tag zusammen stehen / und güsst es zu weilen auß einem Geschirr in das ander / drückt auch die Citronen mit der Hand auß und kostet/ ob noch etwas daran mangle. Nach diesem lasst ihr solches durch ein Tuch lauffen / jedoch ohne starckes drucken/ thut es hernach in Flaschen und præsentirt es dem Frauen Zimmer. Es kan aber dieses Getränck über drey Tage lang nicht gut bleiben. Muß man derohalben auff einmal nicht mehr machen/ als man nöttig hat. Es sind etzliche welche geschellete Mandeln darzu thun/ weil aber dieses ein schlechtes Getränck/ so ist es bässer/ daß man es allein lasse.

Die Maulbeern nimt man/ wann sie halb roht und halb schwartz sind/ und Confitiret sie mit drey Viertel Zuckers zu einem Pfund Frucht / siedet sie in einem Sude gar/ wie die Kirschen / hernach bewahrt man sie in Töpffen. Man macht auch einen sonderlichen Syrop hiervon / welcher den

hitz-

hitzigen Hälsen sehr dienlich ist / dieser wird eben auff diese Manier / wie der Kirschen-Syrop / zugerichtet.

Die Sechste Abtheilung / Von den trockenen Confituren und Frucht Taigen.

Die trockene Confituren sind darumb sehr hoch geachtet / weil sie weit herkommen / und bey hohen Leuten nicht allein wegen ihrer Güte / sondern auch wegen der Bequemligkeit / daß man sie im Schieb-Säcke tragen kan / auch wegen ihres leckern Geschmacks / und weil sie nach dem Essen einen lieblichen Mund machen / sehr angenehm. Wil ich daher nicht ermangeln euch die Art / wie ihr selbige trocken Confitiren sollet / zu unterweisen / und wil der Ordnung / wie ich in andern Abtheilungen gethan habe / folgen. Fang ich also erstlich mit den Pirnen an. Wann ihr sie Beconfitirt habt (wie voran gesaget worden) sie auch also beschaffen sind / daß ihr sie vom Feuer ziehen möget / und ihr sie selbigen Tag trocken Confitiren wollet / so lasset ihr sie etwas mehr sieden / als die jenige / die ihr weich verwahret. Und dieses thut ihr / biß der Syrop sich einer Conserven gleich verdicket. Hernach ziehet ihr die Pfanne vom Feuer unnd thut die Pirne auff einen Schifer-

stein oder weiß blechern Blat/ umb sie hierauff in eine Stuben zum trocken zu tragen.

Solche Stube ist ein Cabinet, so von allen Seiten wol bewahret ist / und hat selbige kein ander loch als die Thür/ durch welche ihr hinein gehet / umb die Schifersteine und blecherne Blaten auff die rund herum verfertigte Porte zu legen. Unten setzt ihr eine Pfanne oder Feuer Bas/ welches alle übrige Feuchtigkeit auß den Confituren ziehen möge. Diese Confituren müsst ihr so offte umwenden und verlegen / als sie es eurem Bedünckẽ nach nötig haben.

Wollet ihr nur so viel hiervon trocken Confituren als ihr jedesmal davon nötig habt / (dieweil sie frisch stamer bässer seyn/ als die jenige so schon all trockene Confitiret sind) so lasset ihr selbige in ihrem Syrop liegen / und wann ihr sie trocken Confitiren wollet / so schmeltzt ihr etwas Zucker/ ungefehr ein Viertel Pfund zu einem Pfund Pirn/ und lasst solchen sieden/ biß er zur dicken Conserve wird (wie ihr diese Südung erkennen sollet/ will ich euch in der nechsten Abtheilung weisen/) hernach güsst ihr eure Confituren darein / und lasst sie so lange sieden/ biß sie als eine dicke Conserve worden/thut sie hernach vom Feuer / legt sie auff die Schifer oder blecherne Baten/ und setzt sie in euer Cabinet, daß sie trocknen.

Ihr müsset sie gäntzlich erkalten lassen / ehe ihr sie in die Schachteln leget/ und müsst zwischen jede Lage Früchte ein Blat Papier legen. Ihr müsst sie auch im einlegen nicht drucken / denn sonsten wür-

wurde der als ein Eiß darüber sitzender Zucker brechen/ und die Frucht mehlicht sehen/ auch also ihren bästen Glantz verlühren.

Die kleinen Muscatellen pflegt man in Bündlein zusammen zu binden/ wann man sie auß dem Cabinet nimt/ 7. auff jedes Bündlein/ daher der Nahme komt/ De sept an Gueule, oder sieben auff einen Mund. Die andern grossen Muscaten Pirn/ Blanqvets, kleine Rousselets und andere dergleichen kleine Pirne bindet man/ nach dem sie groß sind/ drey in ein Büschlein.

Den Taig zu machen/ so nehmt ihr die allerschmackhafftigste Pirne/ auch die jenige / so am schönstē von Farbe sind/ selbige lasst ihr ungeschee-let/ thut nur die Blume / des Kernhäußlein und den Stengel davon/ hernach siedet ihr sie auff/ und nach dem ihr sie wieder auß der Pfannen genommen/ und abgetröpffet habt / zermalmet ihr sie durch ein Haaren Tuch oder Sieb/ hernach nehmt ihr die Scheelen/ so nicht haben können durchkommen / und stößt selbige in einem Alabastern Mörser/ und lasst sie eben so wol durch ein Tuch gehen. Wann dieses geschehen / so leget ihr euren Taig auff ein Papier/ thut ihn mit gar kleinem Puder-Zucker in die Pfanne/ kochet also solchen Taig auff einem gar gelindem Feuer/ und rühret ihn stets umb/ daß er sich nicht an die Pfanne setze und anbrenne/ und treibt dieses so lange/ biß er sich nicht mehr an die Pfanne setzet. Nach diesem machet ihr hiervon lange Wältzen (Macarons) oder gesponnenen Taig/ und leget sie auff Schiefersteine/

damit solche in eurem Cabinet und Treug-Kammer trocken mögen. Selbige wendet und verlegt ihr so offt/ biß sie gantz trocken seyn / alsdann nehmt ihr sie wieder auß der Kammer / und legt sie in Schachtein wie die Pirne. Ein halb Pfund Zucker ist genug zu jedem Pfund Früchte. Wann ihr die schönste Scheelen eurer geschealten Früchte nehmet / selbige entgrünet / in dem Mörser stosset / und durch ein Haaren Tuch presset/ auch solches zu eurem Taige güsset/ wird es dessen Schmack desto kräfftiger machen/ dieweil der Geschmack allzeit in den Scheelen der Früchte sitzet.

Die Aepfel schicken sich nicht wol zu Confitiren / deswegen man auch derer wenig machet. Wollet ihr einen Versuch damit thun/ mögt ihr es damit halten/ wie mit den Pirnen.

Man macht auch Aepfel-Taige / wovon man gedörrte Abricosen bildet/ zumal in der Zeit / wann man solche nicht mehr haben kan. Hierzu gebrauchet man die Reineten und Capendu-Aepfel/ so schön/ als man sie bekommen mag. Selbige schneidet man von einander/ thut die Blumen und Kernhäusischen davon / hernach siedet man sie / und lässt sie wie die Pirne durch ein Sieb gehen. Selbigen nun einen Geschmack zu geben/ so nimt man gedörrete Abricosen. Es schicket sich aber die Candisirten / und ein Jahr alte am bästen hierzu/ sonderlich aber die ungeschealte/ oder aber derer Schelen/ die ihr in rechter Zeit hierzu eingemacht/ und das rothe davon gethan habt. Die

bäste

bäste Zeit/ da die Aepfel ihre meiste Grünheit vorbey gebracht/ ist/ wann sie ein Monat in eurer Frucht Kammer gelegen haben. Hierauß sucht ihr die allerschönsten / und die nicht angekommen sind/und richtet selbige zu/wie ich gesagt habe.

Selbige Scheelen stosset ihr / und lasst sie durch ein Sieb gehen / mänget sie unter die Aepffel und wäget alles zusammen / thut alsdenn halb so viel Zucker darzu / als ihr Malmelade habet. Nach diesem kocht ihr solchen Taig / gleich wie ich bey den Pirnen gedacht habe / und wann er gahr ist / thut ihr ihn vom Feuer und lasst ihn etwas erkalten. Hernach nehmt ihr kleine Formen/ die wie halbe Abricosen gemacht sind / bildet den Taig darein / und lasst ihn auff den Schiefer in eurem Cabinet trocknen/kehret ihn auch so lange umb/biß ihr vermärcket/ daß er biginne sich zu binden / alsdann gebet ihr ihm eine solche Falte wie den rechten natürlichen Abricosen/und lasst sie vollends trocken werden / legt sie hernach in Schachteln/und zwischen jede Lage ein Blat Papier/wie bey andern Früchten.

Die trockenen Pflaumen Confitirt man eben wie die weichen/ geschelt und ungeschelt/ hernach trocknet man sie und legt sie in Schachteln/ auff selbige weise/ wie bey den Pirnen ist gemeldet worden.

Die dürren Pflaumen wickelt man zu wellen jede besonders/ in ein wenig Papier / daß sie desto reinlicher bleiben/und man sie zur Noht im Schieb-Sacke tragen möge.

Die Pflaumen Taige werden auff selbige Weise wie die vorhergehende gemacht. Den jenigen/ so gefärbet sind/ nimt man die Haut ab/ damit der Taig hievon nicht gefärbet werde/ sondern bey schöner grünen Farbe bleibe.

In Burgundien macht man einen Taig von Pflaumen/ welche Moyen heissen/ diesen bereitet man eben/ wie andere. Nur daß man solchen nicht so lang in der Pfannen lässt/ biß er sich selber davon abgibt/ sondern man thut ihn etwas weniger gesoten in die Schachteln und lässt selbige 4. oder 5. Tage offen/ daß er darinnen erkalte/ nach diesem macht man selbige zu/ und bewahret sie/ wie die Marmelade. Es kan sich auch dieser Taig von einer Zeit zur andern halten/ wann er nur fleissig bewahret wird.

Wann die grüne Mandeln/ und Abricosen weich Geconfitiret sind/ so nimt man sie auß ihrem Syrop und trocknet sie/ wie vorbesagte Früchte. Die reiffen Abricosen bildet man gemeiniglich/ wie ein öhrlein. Dieses zu machen/ so schneidet man sie voneinander und drücket sie gantz blat/ daß sie dörren. Wann sie nun trocken sind/ bildet man sie wieder/ und ziehet sie voneinander in eine Krümme. Alsdann haben sie die rechte Gestalt/ wie sie gemeiniglich gebildet werden.

Den Abricosen Taig zu machen/ so siedet man sie auff/ und thut die Scheelen/ wo sie noch daran sind/ davon/ hernach stosset man sie/ und lässt sie durch ein Haaren Tuch geben/ (ein halb Pfund Zucker zu jedem Pfund Früchte ist genug) diesen

siedet

siedet ihr so lange biß er dick wird/ und sich von der Pfannen abgibt. Hernach bildet ihr ihn wie ihr wollet / und trocknet ihn in eurem Cabinet auff Schifersteinen.

Das Genuesische Blumen-werck macht man von Abricosen Taig/ diesen siedet man so lang/ biß er vollkommen dick wird/ hernach nimt man klein melichten Puder Zucker / denselben wickelt man in ein Tuch/ und bestaubet damit die Form / solches verhindert / daß sich der Taig nicht daran setzen möge. Nach diesem nehmt ihr den Taig und legt ihn auff euere Form / druckt selbigen mit einem Rollholtz fäst darauff / und schneydet das übrige davon/ alsdann wird er seine Figuren præsentiren. Ist nun dieser Taig gantz erkaltet / so lasst ihn auß setner Form auf die Schifer fallen / und wann er noch gar zu weich ist / so setzet ihn in euer warm Cabinet. Ist er aber fest genug/ so lasset ihn nur alsobald in die Schachtel fallen / und bewahret ihn mit den andern Früchten.

Wollet ihr etliche durchgebrochene Sachen/ oder Buchstaben machen / so bestreuet ihr euern Tisch mit Puder-Zucker/ und breitet den gantz kalten Taig mit einem Rollholtz darüber/ so dicke/ als ihr wollet. Hernach nehmt ihr kleine/ von Blech gemachte hole Formen / und drücket selbige darauff / oder aber nehmt ein Messer/ und schneydet solche Figuren/ als ihr wollet. Wann dieses geschehen ist / so legt ihr sie/ da es nötig ist/ in euer Cabinet, daselbst zu trocken / oder aber/ wann sie fest genug sind/ mit den andern Früchten/ alsofort in die Schachteln.

M.

Allerhand Arten Pfirsichen kan man entweder trocken Confitiren / oder einen Taig davon machen/ auff selbige Weise/ wie ich bey den Abricosen gewiesen habe.

Was die Quitten anlanget / so Confitirt man selbige trocken nach gutdüncken / weil sie ohne das harte Früchte sind. Wollet ihr aber derer einige trocknen Confitiren / so macht ihr es eben damit wie mit andern/und lasset sie so lange sieden/ biß sie zergehen wollen/ alsdann Confitirt ihr sie/ und werden selbige Delicat seyn.

Den Taig hiervon macht man wie die vorhergehende/ man darff die Schelen nicht darvon thun/ dieweil sie in sich selber Schmackes genug haben/und sich selbst binden.

Man præparirt auch die Nüsse/ selbige in trocknen Confituren zu bewahren. Hierzu sucht man sie eben so wol aus / als zu den weichen Confituren. Man thut aber die oberste grüne Schalen biß an das Weisse ab / und wirfft sie nach der hand/wie man sie geschelet hat/ in reines Wasser / hernach thut man die Bitterkeit davon/ durch Aufsiedung in unterschiedlichen Wassern / wie ich bey den Nüssen voran gesaget habe. Nach diesem Confitiret / trocknet und bewahret man Sie/ wie andere vorhergehende Früchte.

Von Nüssen wird kein Taig gemacht / darum will Ich auch davon schweigen.

Was die Kirschen und Hagedutten belanget/ Confitirt man selbige auch trocken / wie vorhergehende Früchte/ man bindet sie auch in Bünd-

lein

lein wie die Muscadillen / und formirt Oehrlein davon / wie von den Abricosen / also daß man allzeit zwey zusammen füget / welche sich in dem warmen Cabiner wieder aneinander binden werden.

Den Taig hiervon macht man auff zweyerley Art. Man drücket entweder die reiffen Kirschen durch ein Haaren Sieb oder Tuch / und zermalmet die Schluben in einem Mörser / hernach lässt man dieses zermorschte wieder durch ein Tuch oder Sieb gehen / setzet es zum Feuer / lässt es biß auff die Helffte einsieden / und thut ein halb Pfund Zucker zu einem jeden Pfund dieses Saffts / siedet es darauff so lange / biß es als ein dicker Taig wird. Die andere Art / welche ich bässer als die erste befinde / ist / wann man die Kirschen ein wenig drücket und mit den Händen zerknirschet / und das jenige was nicht durch das Sieb lauffen will / durch einen Sack presset / die Häute und das / was übrig ist / in einem Mörser stösset / und auch durchdrücket / zu einem jeden Pfund Früchte / ein halb Pfund Zucker thut / und alles biß zu seiner vollkommenen Dicke sieden lässt / nach diesem lange Wätzen / (Macarons) davon macht / selbige auff Schifer legt und in warmen Cabineten trocknet.

Den Safft / so von der Außpressung der Kirschen kommt / kan man so lange sieden / biß er als ein Syrop dick wird. Diesen Syrop güsst man auch zum Zucker / wann man ihn schmeltzen und weiche Confituren machen will.

Die

Die Stich-Beern Confitirt man trocken/ wie vorhergehende Früchte/ wann man das jenige nur in acht nimt/ was ich bey den weichen gesaget habe.

Die Johannes-Beeren kan man wegen ihrer Kleinigkeit nicht trocken Confitiren / sondern man macht treffliche schöne Taige davon / wann man sie in einem Haaren Siebe zerknirschet / und durch einen gar dicken Sack presset/ damit alle Kerne und Blumen herauß kommen. Nach diesem macht ihr es eben so mit ihnen / als mit den Kirschen.

Die rothen und weissen Himbeeren kan man nicht trocken Confitiren / eben so wenig als die Johannes-Beeren. Die Taige aber hievon sind wegen ihres Geschmacks sehr hoch zu achten. Man macht es hiemit eben so / wie mit den Kirschen/ nur daß man ein wenig Johannes Beeren-Safft darzu güsse / damit der Geschmack etwas säuerlich werde.

Die unreiffen und Muscaten-Trauben schicken sich auch nicht zu trockenen Confituren. Die Taige aber hiervon sind trefflich gut. Und werden sie eben so/ wie die Kirschen-Taige handtiret/ wann man die Frucht zuvor also zubereitet hat/ wie ich vorher in der Unterweisung / selbige weich zu Confitiren/ gesaget habe.

Die Pomerantz oder Orange-Aepffel Confitirt man gantz/ oder bey Viertheiln. Dieses anzugreiffen/ so schabet man zu erst das gelbe mit einer kleinen Feilen oder Raspen davon ab. Wollt

ihr

ihr sie hierauff gantz Confitiren / so macht ihr ein loch/ da der Stengel ist/ und ziehet alles inwendige sauber herauß / biß die Schale so dünne wird / als es möglich ist / hernach legt ihr sie nach der Hand/ wie ihr sie außgeschelet habt/ in laulicht Wasser / siedet sie alsdann mit vollem Wasser auff/ daß die Bitterkeit darauß komme / und verwechselt das Wasser offtmals / biß keine Bitterkeit mehr daran ist. Wann solches geschehen / so thut sie vom Feuer und werfft sie in ander laulicht Wasser / schmeltzet alsdann den Zucker auff einem mäßigen Feuer / und leget unterdessen die Pomerantzen auff ein weiß zusammen gelegtes leinen Tuch/ also/ daß das loch unten komme/ und alle Feuchtigkeit sich hiedurch herauß ziehe. Alsdann legt sie in den Zucker / und lasst sie so lange sieden/ biß sie einer Conserven gleichen. Indem sie kochen/ so wendet sie offt mit einem höltzern löffel umb/ hernach ziehet sie mit einem Schaumlöffel auff / und lasst den Zucker/ so darinnen ist/ wol außtropffen/ nach diesem legt sie in euer Cabinet , daß sie trocknen / dieses kan in einer halben Stunde geschehen. Habt ihr keine Stuben/ dörfft ihr sie nur an das Feuer auff kleine Bessem-Reißlein legen/ alsdann trocknen sie ebenmäßig gut.

Den andern/ die ihr wollet in Viertheil zertheilen/ schabet ihr das Gelbe ab/ und zerschneidet die Schalen in so viel Stücke / als ihr wollet/ thut das inwendige gar sauber davon / das nichts zerbräche. Ihr möget auch diese zerschnittene viel dünner machen / als die gantzgelassene.

Man

Man schneidet auch von diesen Schalen kleine Läpleln/ die man bey den Frantzosen Restes nennet/von gestalt/wie man sie gebrauchet/wann man solche läpleln durch ein Licht in den Wein sprizet/ derer Spiritus wie ein Oehl brennet.

So schneidet man auch diese Pomerantzen-Schalen wie grossen Spick-Speck/ und Confitiret sie/wie gesagt ist/ darnach wirfft man von grünen Citronen Schalen in selbiger Forme geschnitten / in den Syrop und Confitiret sie/ wann nun der Zucker als eine Conserve geworden/ so ziehet man solche Stücklein mit einem Schaum-Löffel auff / und tröpffet sie wol ab / legt sie alsdann in gestalt eines Berges auff einen Teller / und mänget solche grüne und andere Farbe durch einander/ trägt sie in das warme Cabinet oder trocknet sie nur am Feuer. Es aber zu beobachten/ daß die Pomerantzen und Citronen/ die man zu Paris hat / nicht dauren können / sondern nur eralten / weiß und mehlicht werden/so Confitirt man hiervon nur so viel/ als man nöhtig hat.

Wie viel Zucker ihr darzu thun sollet / will ich nicht sagen / dieweil es nicht zu viel seyn kan / und der überrest euch zu Conserven und Marcepan dienen kan/ wie ich in nechster Abtheilung unterweisen will. So muß auch diese Frucht ohne das in vollem Zucker seyn / wann sie wol sol Confitiret werden.

Das Gelbe/so ihr von den Schalen geschabet habt/ dürfft ihr nicht wegwerffen/ dann es kan euch zu guten und schönen Conserven dienen.

Die

Die Citronen Confitirt man eben auff solche Weise/ wie die Pomerantzen. Man schneidet Schnitte zwey oder drey Finger breit davon/ die man Confitiret und trocknet/ wie die Pomerantzen Schalen.

Von der Lactuca Royal nimt man einen Stengel wann er in die Saat schüssen will/ denselben Confitiret man/ und heissen die Italiäner solche Confitur Gorge d' Ange.

Diese Stengel zu Confitiren/ so ziehet ihr die kleine Häute davon und werfft sie also enthäutet in frisches Wasser/ siedet sie ein wenig auff und legt sie in Puder-Zucker mit wenigem Wasser/ wovon der Zucker schmeltzen mag. Hernach lasset sie in einem Sude sieden/ biß der Zucker als eine Conserve werde. Alsdann ziehet sie mit einem Schaum-löffel auff/ und legt sie auff die Schifersteine/ daß sie im Cabinet trocknen/ wendet sie darauff offtmals umb/ und wann sie gantz trocken/ so leget sie in Schachtel/ wie andere Früchte. Wollet ihr selbige/ in dem sie gahr sind/ mit wenigem Orangen Blumen-Wasser anfeuchten/ wird es ihnen einen schönen Geruch geben/ auch ihren unschmackhafften Schmack verbässern.

Man kan auch allerhand Arten Früchte Confittren/ als Melonen/ Cucumers/ und Kürbssen/ (entweder auß Neulichkeit oder geringschätzung der Unkosten/) wo man will allerhand Arten Confitirter Früchte sehen lassen.

Die

Die siebende und letzte Abtheilung/ Von Conserven und Marcipanen.

ICh wil euch in dieser letzten Abtheilung / welche dieses Büchleins Beschluß ist / eine lustige und liebliche Art Blumen- und Garten-Früchte zu Conditoren unterweisen / und versichere ich euch / daß ihr auß dieser Arbeit mehr Lust haben werdet / als ihr euch nicht einbildet. Dann all das jenige / so vorkommt / ist sehr angenehm und dem Gesichte ergetzlich / in Anschauung der vielerley Farben / so man hierzu gebraucht. Uber diß so belustiget sich das Gemühte tausenderley Artigkeiten zu erfinden / so alle von dem / das sich schreiben wil / entstehen / und selbige in solche Ordnung zu setzen / daß alle die / denen man sie præsentiret Vergnügung daran haben sollen.

Wir wollen mit den Blumen den Anfang machen und sagen / daß man von allerhand Arten Conserven machen könne. Ich wil mich aber nur bey den Jenigen auffhalten / die die schönsten Farben haben und am lieblichsten zu essen sind. Die übrigen aber der Medicin überlassen.

Die erste so ich setzen will / ist die Violette / dieweil sie im Vor-Jahre der ersten eine ist. Ich wil

mich

mich aber nicht unternehmen die andern Blumen/ wie sie in ihrer Zeit hervor kommen / ordentlich zu beschreiben / sondern nach dem sie mir einfallen.

Wollet ihr eine Violetten Conserve machen/ so pflücket die Blumen herauß / und nehmt allein die blossen Blätter hiervon / zermalmet selbige in einem steinern oder marmorn Mörser / so lang/ biß alles so klein / daß man kein gantzes Blätlein darunter märcken könne. In dem man selbige zermalmet / so thut ihr Zucker in die Pfanne und lasst selbigen einmal aufsquillen. Vier Pfund Zucker auff einmal hierzu ist das allermeiste Gewichte / das wenigste aber ein Pfund. Man könte noch wol weniger nehmen / es würde aber viel davon verlohren gehen / dieweil sich auch der Zucker an die Pfanne setzt. Zu vier Pfund Zucker güsst ihr ein Oeffel Wasser / umb selbigen zu schmeltzen/ hiemit befeuchtet ihr selbigen überall. Nach diesem setzt ihr die Pfanne auff ein halb angegluммtes Feuer / damit der Zucker allgemählich schmeltze. Wann er nun aufsquillt / so schäumet ihn mit einem höltzern Löffel ab / und rühret ihn offtmals umb / daß er über alle gleich gahr werde. Ihr müsst aber das Feuer unter eure Pfanne mehr vor als hinterwerts legen/ damit man den jenigen Schaum / welcher im sieden auffkommt und hinten nach der Pfannen gehet / desto leichter abnehmen könne. Nach dem ihr ihn nun genugsam geschäumet habt / so schteret das Feuer alles mitten unter die Pfanne.

Wollt ihr nun wissen / ob euer Zucker so viel gesoten habe / daß er eine Conserve machen könne / so erkennet ihr dieses auff dreyerley Arten. Erstlich: Wann ihr / nach dem der Zucker wol umgerühret und durch einander gemänget worden / den Löffel auffziehet und sehet / daß wenig davon tröpflet / auch / in dem ihr ihn hinter Euch schwänget / gleichsam flügende Flachs-fäden davon sehet. Die andere Art ist / wann ihr nach wol umbgerührtem Zucker den Löffel auffziehet und die letzten Tropffen krümmend sehet / gleich einen Färcken-Schwantz. Die dritte / wann ihr / in dem ihr ihn wolgesoten und zur dicke gebracht habet / ihn nicht mehr in der mitten allein / sondern auch auff allen Seiten langsam auffbrodlen sehet. Hiedurch wisset ihr / ob er genug gesoten habe.

Nach diesem nehmt ihr ihn vom Feuer und lasset die gröste Hitze davon abgehen. Alsdann nehmt ihr die zermalmete Violetten / leget solche auff einen Hauffen an eine Seite der Pfannen / und drücket solche allgemählich mit dem höltzern Löffel unter / darnach rührt ihr alles in der Pfannen durch einander / und güsst es mit dem Löffel so geschwind als ihr könnet / biß sich die Hitze geleget / welches man daran erkennet / wann es nicht mehr auffprodelt und also seine Stille hat / alsdann ist alle Feuchtigkeit der Violen schon zertheilet.

Der Zusatz von den Violen / welche man zu vier Pfund Zucker thut / ist ungefehr so groß

als

als eine Kindes Faust von zehen Jahren / oder ein Paar kleiner Pallen.

Wann nun die gröste Hitze in der Pfannen vorbey / füllet ihr solche Conserve mit einem silbern Löffel in die Papier gemachte Pfannen / das ihr sie hernach in Kucken oder Biscutten zerschneiden könnet. Ihr müsset aber allzeit das oberste / welches als ein kleines Eiß seyn wird / mit einem silbern Löffel abnehmen / und es auff ein trocknes Papier güssen / alsdann wird es eines Reichsthalers Form præsentiren: Oder aber ihr möget diese Conserve auff den Rücken euers höltzern Löffels nehmen / und solche herauff in Form der Macarons oder Wältzen zerschneiden / es muß aber der Zucker zuvor fast gantz kalt seyn / sonsten möchte er vom Löffel lauffen. Oder aber wollt ihr solche Striche schneiden / als die gantze Pfanne breit oder lang ist / so müsst ihr solches nur an einer und nicht an allen Seiten thun. Dann sonst würde die Conserve allzu kalt werden / und das meiste an der Pfannen besitzend bleiben.

Damit ihr nun diese Conserve gäntzlich biß auff das letzte Krümlein auß der Pfannen bringen möget / so güsset drey oder vier Tropffen Wassers an die Ecken der Conserve / und haltet ein wenig Feuer an allen Seiten derselben herum / und wann sie nach der Hand beginnt warm zu werden / so machet die Conserve loß und schiebet sie mit dem Löffel auff einen Hauffen / schneidet hernach Macarons davon / gleich wie von dem ersten außgefülltem. Diese letzte Conserve aber wird

der

der ersten an Farbe nicht gleichen/ dieweil das unreine des Zuckers sich an die Pfanne setzet/ auch alle Farbe/ wann man sie zweymal zum Feuer thut/ viel an ihrer Schönheit verlühret.

Ihr müsset nicht vergessen eure Bisculten in den Papier Pfannen zu schmeiden/ ehe die Confecte gäntzlich erkaltet/ sonsten würden sie zerbrechen. Ihr müst sie auch von dem Papier nehmen/ dieweil sie noch warm seyn/ so ihr sie gantz behalten wollet. Im fall sie aber schon kalt seyn/ daß sie nicht abgeben wollen/ so nehmt ein warmes Bret und legt die Papire darauff/ alsdann werden sie sich alsobald feuchten/ und leichtlich abgeben.

Bey allen Conserven ist dreyerley zu beobachten nöhtig. Erstlich daß ihr an einem warmen und vor Kälte wolverwahrtem Orte seyd/ dieweil die Kälte sehr hinderlich ist/ in rechter Zeit die Conserven zu güssen und zu bereiten. Zum andern müssen auch eure Tische fein sauber und nicht fett seyn. Dann solche heisse Conserven durch das Papier alles Fette an sich ziehen und also nicht fest werden. Drittens/ muß auch das Papier/ worauff ihr eure Conserve güsset und bildet fein weiß/ sauber und trocken seyn. Bildet euch nun alles wol ein/ was ich gesaget habe/ dann es wird euch in dem/ was ich hernach sagen werde/ viel dienen können.

Die Bourage Bugloss oder OchsenZungen/ Sousy, Jasmin, und grüne Bengols Blätter kan man auff selbige Weise/ wie die Violen Confitiren. Dieweil der Syrop Violat/ mehr ein

Ge-

Getränck als Medicament ist / habe ich es vor nöhtig erachtet/ dessen Composition hieher zu setzen/ wie wol es/ im ansehen desselben/ mehr unter die weichen Confituren/ als hieher gehört. Nichts desto weniger/ dieweil man die Violen nicht weich Confitirt / und daß es schwer solte gewesen seyn im Buche hiervon zu finden / so habe Ich es wegen eurer Bequemlichkeit halber hieher setzen wollen.

Es sind zweyerley Arten diesen Syrop zu machen. Eine / in dem man ein Pfund Violen in einem steinern Mörser zermalmet/ eben/ als wann man eine Conserve davon machen wollte / und selbige in ein festes Linnen / so die Presse außhalten kan/ thut. Hierauß drucket ihr allen Violen Safft/ welcher wol ein Viertel Pfunds schwer seyn wird/ so fern die Violen frisch gewesen. Unterdessen daß man sie stosset und drücket / so siedet ihr ein Pfund schönen Zucker so dicke als eine Conserve/ (dessen gahr seyn ihr an offt besagten Zeichen erkennet.) Wann nun dieser genug gesoten hat/ so thut ihr ihn vom Feuer und lasst ihn so lange stehen/ biß er nicht mehr proddelt.

Hernach güsst diesen Violen Safft allgemach in den Zucker / und rühret ihn mit einem höltzern Löffel fleissig umb. Wann er ein wenig erkaltet ist/ so güsst ihn in gläserne Flaschen und vermacht selbige mit Korck oder Pantoffel Holtz sehr wol. Hierüber kleibt ihr annoch weiches Wachs. Solches Wachs/ von dem ich in der ersten Abtheilung geredet habe/ schickt sich sehr wol hierzu.

Die andere Art ist/ wann man die Blumen wol zerrieben hat/ so thut man sie in ein Haaren Tuch/ und güsst geschmoltzenen Zucker/ der noch keiner Conserven dicke hat/ darüber/ solches thut ihr offtmals. In dem man nun den Zucker also auffgüsst/ so stehet ein anderer dabey/ der mit einem höltzern Löffel die Blumen zermalmet/ damit der Safft herauß komme. Solchen fangt man in ein wolglasürtes Geschier auff/ und wann alles durch gelauffen/ so thut man das Haaren Tuch in eine Presse/ damit nichts verlohren gehe. Wann nun alles wol erkaltet ist/ so bewahret ihr solchen in gläsernen Flaschen/ wie vorher gesaget worden.

Und damit hiervon gantz nichts umbkomme/ so dörret man die außgepresste Violen-Blätter in der warmen Stuben/ und gibt dieses ein angenehmes Essen.

Man macht auch einen trefflichen schönen Violen Syrop/ in dem man den Candis Syrop auff die Blätter güsst/ unnd damit stehen läsft. Dieses kan man auch mit den fahlen Rosen-Blättern/ Kirschen Blüthen und vielen andern practiciren. Weil es aber mehr zur Medicin als hieher gehöret/ als wil ich mich damit/ wie leicht es auch ist/ nicht bemängen.

Von den Provintz-Rosen macht man so wol eine trockene/ als eine weiche Conserve. Die weiche macht man also: Man nimt die Rosen/ wann sie beginnen sich auffzuthun/ und thut alle das grüne und gelbe/ so an jedem Blate sitzt/ davon. Diese

se Bläter zermalmet man in einem steinern Mörser sehr wol. Hierzu thut man halb so schwer Puder-Zucker / als die Bläter wägen. Dieser Puder-Zucker soll allgemählich in zermalmung der Bläter darzu gethan werden.

Wann nun alles wol durcheinander gearbeitet worden / so füllet ihr diese Conserve in weiß steinern Confitur Töpffe. Es müssen aber solche nicht gantz voll gefüllet werden / dieweil diese Conserve wie ein Sauer-Taig auffgehet / wann ihr die Töpffe hiermit an die Sonne setzet / woselbst sie vierzehn Tage lang stehen müssen. Nach diesem setzt ihr sie 4. oder 5. Tage lang in einen Schatten / und füllet hernach mit einem dieser Töpffe die andern völlig auff / nehmt darnach ein doppelt genetztes Pergament, und bindet solches über den Topff/alsо/daß sich die Conserve darunter wol zusammen gebe.

Die trockene Rosen Conserve (wie man sie in der Provintz machet) zu verfertigen / so nimt man gantz auffgethane Rosen / und thut all das grüne und gelbe davon / eben wie zu den weichen Conserven. Solche Bläter trocknet man in Papiernen Beuteln/ und wann sie vollkommen dürre sind / thut man sie in einem bedeckten Mörser und wickelt auch einen ledern Sack um den Stöffer / eben wie die Perfumirer ihr Puder stossen. Wann nun alles fein klein ist/ siebet man es durch ein fein Haaren Sieb/ bewahrt es hernach in Papier oder Schachteln/ daß es seine Farbe behalte.

Wann ihr nun diese Conserve machen wollet/ so nehmt ihr acht loht dieses Rosen Pulvers/ und thut solches in ein weisse steinerne Schüssel/ drücket darnach in ein Glaß den Citronen Safft auß und lasst denselben ein wentg stehen/ daß er sich klähre/ dann es sezt sich allzeit von den außgedrückten Citronen eine Häfen an des Glases Boden. Wann er sich nun geklähret/ so güsst ihr thn auff solches Pulver und rühret alles mit einem höltzern Löffel umb/ dann also bekomt es seine vorige schöne Farbe wieder. Indessen schmeltzt ihr 2. Pfund schönen Zucker biß er zur Consekentz einer Conserven werde/ nehmt thn alsdann vom Feuer und lasst thn stehen/ biß er nicht mehr auffproddlet/ leget darnach in einen Ort der Pfannen dieses eingefeuchte Rosen-Pulver/ und vermängt es allgemählich mit dem Zucker/ alsdann ist eure Conserve gemacht.

Wollet ihr Macarons oder Wältzen davon machen/ wie man in Provintz thut/ so schneidet ihr selbe/ wann die Conserve zimlich kalt/ auff den Rücken euers höltzern Löffels/ und legt sie auff trocken Papier. Solt sie aber allzukalt werden/ daß ihr solche nicht mehr handtiren könnet/ so setzet die Pfanne damit ein wenig auff ein gelindes Feuer/ (jedoch/ daß es nicht zu heiß sey) alsdann wird sie geschmeidig genug werden. Diese Conserve nehmt ihr also auß der Pfannen/ daß nichts darinnen bleibe/ gleich wie ich bey den Violen gedacht habe/ bringet sie auch/ wie die Violen/ vom Papier und bewahret sie in den Schachteln.

Etli-

Etliche thun ein wenig weissen Spiritum Vitriolis darzu/ damit solche Conserve desto höhere Rosen Farbe bekomme. Es ist aber dieses nicht so gesund/ noch so natürlich/ als wann man nur blossen Citronen Safft daran güsst.

Nehmt aber in acht/ daß ihr dieses Pulver nichts zu weich anfeuchtet / ehe ihr solches in den Zucker thut/ dann es würde gar zu sehr versieden und der Citronen Safft ohne das mehr als was anders den Zucker sehr fest machet. Es ist genug/ wann er nur so viel angefeuchtet ist / daß man etnen runden Ballen davon weltzen könne.

Je frischer euere Conserve/ je schöner selbige ist; die Apotheckers in Province haben solche allzeit sehr schön/ weil sie viel davon verkauffen. Ich habe euch oben zwar gesagt/ daß ihr nur 5. Pfund derer machen sollet/ es hindert aber nicht/ daß die Apothecker in Province nicht 10. a 12. Pfund auff einmal schmeltzen solten. Obriges habe ich euch darum gesagt/weil ihr nicht so viel/ als sie/ nöthig habt/ und auch keinen Handel damit treibet. Habt ihr nun solchs obbesagts Rosen Pulver im Hause/so könnet ihr jeder Zeit/wann ihr wollet/ euere Conserve davon machen.

Man macht auch wol von weissen Rosen eine Conserve. Diese aber verlühren ihre Güte gar bald/rüchen und schmecken wenig nach Rosen/ daß ich meines theils also wenig davon halte.

Die Rosen-Conserven / derer man sich in den Bals oder Balletten bedienet / dörffen nicht so starck von diesem Rosen-Pulver gemacht seyn/und

ist ein Löpt zu 2. Pfund Zucker genug / wann nur so viel Citronen-Safft darzu gedrücket wird / als des Pulver im netzen vertragen kan / also daß es nicht flüsse. Wann nun euer Zucker geschmoltzen / und wie eine Conserve dick geworden ist / so thut ihn vom Feuer / und lasset die erste Hitze davon abgehen / thut hernach euern Taig darein / und rühret ihn immer mit dem Löffel umb / biß der Zucker nicht mehr auffquillet. Wann dieses geschehen ist / so güsset die Conserve in Papierne Pfannen / und macht Biscuiten davon / welche gantz voller kleiner Bläschen wie ein glintzendes Eiß stehen werden. Wollet ihr sie aber blatt drucken / so werden sie oben eben so scheinen / das übrige / so in der Pfannen bleibet / thut ihr mit dem Löffel zusammen / und machet Macarons oder Wältzen davon.

Vergesset aber nicht / daß ihr es beobachtet / euer Biscuiten nicht zu schneyden / und die Conserven auff zu nehmen / weil sie noch warm sind / aus Ursachen / welch voran gedacht / und noch zum letzten hiemit wil gesaget haben.

Wisset / wann ihr dieses Rosen-Pulver in einem Silbern oder Zinnern Gefässe anfeuchtet / selbiges eine Violen braune Farbe an sich nehme. Wollet ihr nun von diesem Pulver zweyerley Farben haben / so dörfft ihr nur ein Theil in weisse erdene Geschirre / das ander aber in Silbern oder Zinnen anfeuchten. Uber dieses wil ich euch sagen / daß die Conserve ihre schöne hohe Farbe nicht viel länger als 4. oder 5. Tage behalte / darff

man

man deshalben nur so viel machen / als man nöhtig hat.

Die Pomerantzen-Blumen-Conserven / macht man von klein gehackter Pomerantzen Blüthe. Man muß sie aber bald in den Citronen-Safft werffen / damit sie nicht schwartz werden. Zu 2. Pfund Zucker möget ihr so viel legen als ein Busch Blumen ist / wann ihr sie zuvor wol außgedrucket habt / damit desto weniger Wasser darunter komme. Hiervon macht ihr eine Conserve / eben wie ich bey den Rosen gelehret habe / und bedienet euch derselben in der Compagnie.

Man macht auch eine vortreffliche Conserve von den weissen und rothen Himbeern / diesen druckt man den Safft gantz sachte auß / und bewahret ihn in einem Glase / hierinnen lasst ihr solchen stehen / biß er sich gesetzet hat und die Hefen auff den Boden gefallen ist. Wann nun euer Zucker zu einer dicken Conserve geworden / so güsset ihr dieses Saffts so viel darein / als es düncket / daß der Zucker vertragen möge / und nicht wässerig werde / hernach güsst ihr solche Conserve in Papirnene Pfannen / schneidet und bewahret sie / wie ich voran gesaget habe.

Von den Johannes-Beern / Granaden und Wein-Schleen-Safft macht man schöne und liebliche Conserven / wann ihr damit handelt / wie mit den Himbeeren.

Wollet ihr euren Conserven / welche von diesen rothen Säfften gemacht werden / einen schönern Schmack geben / so lasst ihr den Safft durch

Papier welches als ein Krämer-Häuslichen gemacht/ in den Zucker tröpffen/ und den Zucker also biß zu seiner Dicke sieden / auff solche Art kan man des Saffres viel darein giessen / daß es dem Zucker nichts schade.

Die Pomerantzen-Conserve zu machen / so nehmt ihr das gelbe von den Pomerantzen/ die ihr trocken Confitiret habt/ und lasst solches nach der Hand/ wie ihr solches geschabet habt/ in laulicht warm Wasser fallen/ sonsten würde es schwartz werden. Setzt solches hernach auff das Feuer mit vollem Wasser / damit die Bitterkeit davon ziehe/ und güsst so offtmals frtsches Wasser daran/ biß der bittere Geschmack gäntzlich darauß ist. Wann dieses geschehen / thut ihr solches in ein Leinen Tuch / und drucket das Wasser gäntzlich darauß/ hernach thut dieses Geschrabenes in eine silberne Schüssel/ und in dem es trocknet / so wendet es immer umb / sonst wird es sich an die Schüssel setzen/ hiermit fahret ihr so lange fort/ biß daß alles fast trocken ist. In solcher Zeit lasset ihr den Zucker hierzu zu einer Conserven sieden / werffet diese geriebene Schalen darein/ und rührt alles von allen Seiten durcheinander. Wollet ihr auch Citronen oder Pomerantzen-Safft darzu güssen / wann diese Conserve wol durcheinander gerühret worden/ wird es ihr einen desto angenehmern Geschmack geben. Zu einem Pfund Zucker nehmt ihr dieser geschabener Schalen so groß und viel als ein Hand-Pallen ist. Des Saffts aber so viel als euch gut dünckt / jedoch/ daß der Zucker

nicht

nicht allzu wässerig davon werde. Güsst sie hernach in Papirene Pfannen / schneydet und bildet sie eben wie die Orangen Blüte.

Die Citronen Conserve macht man eben wie die von den Pomerantzen/ und mag man nicht allein die gelbe Haut hiervon schaben/ sondern auch biß auff das Fleisch kommen. Und wann man solches wol gewaschen und in mancherley warmen Wassern entbittert/auch wie die Pomerantzen-Schalen getrocknet hat / thut man sie in den Zucker und tröpfflet noch etwas Citronen-Safft darzu/damit der Geschmack desto stärcker werde.

Citronen Biscuit so dicke als drey oder mehr Finger zu machen / so lasset ihr den Zucker zur dicken Conserven sieden/ thut hernach diese obbesagte præparirte Schalen oder Pulver darein/ mänget auch ein wenig Citronen Safft und geschlagenes weisse vom Ey darein/ daß es auffblase. Wann nun der Zucker auff das Papier gegossen worden/ so haltet ihr eine heisse eiserne Schaufel darüber / alsdann bläst die Conserve durch solche Hitze auff. In dem sie noch warm ist / so schneidet ihr grosse Biscuiten davon/ selbige werden inwendig voller Augen und auch sehr leicht seyn.

Man macht auch eine Citronen Conserve vom blossen Safft/ohne geschabte Schalen. Solche Conserve aber schmeckt nicht anders/ als sauer/ deßwegen sie nicht so angenehm/ als wann Schalen darzu gethan werden.

Die Pistachsen scheelet man in warmem Wasser/ hernach stösst man sie in einem steinern

Mörser/uñ befeuchtet sie mit Orangé, (Pomerantzen) Blumen-Wasser/damit sie kein Ohle von sich geben. Nach diesem thut ihr solch gestossenes in den zur Conserve bereits gekochten Zucker an einer Ecken der Pfannen / rühret alsdann alles wol durcheinander/ und thut ein wenig Muscus und Ambregris, so mit gar feinem Zucker gerieben und durch ein Haaren Steb getrtben worden / darunter/hernach bildet thr solches/ wie das vorige.

Man macht auch Conserven von allerhand trocken Geconfitirten Früchten / als von Abricosen/ Pfirschken/Kirschen/ Pomerantzen/ Citronen/ auch grünen Citronen Schalen und dergleichen. Diese zerschneidet man in kleine Läpleín / oder gewirffelt/ und wirfft sie in den zur Conserven gekochten Zucker/ mänget alles wol durcheinander / damit durch solche unterschtedliche Früchte der Geschmack desto angenehmer werde. Darnach bildet man solche Conserven/ wie voran gesaget ist.

Ihr könnet auch von den Conserven vielerley Sachen bilden/worüber man sich verwundern muß / als: Schnitte vom Schincken. Es ist zwar solches vor diejenige so nicht gewohnet sind mit Conserven umb zu gehen etwas mühsam / dieweil auff alle Dinge wol muß achtung gegeben/ und die Zeit hierzu beobachtet werden. Es ist aber vor die Jenige welche etwas hierinnen erfahren sind/ auch leicht genug.

Dieses anzugreiffen / müsst thr silberne Schüsseln zur Hand haben. Und wann der Zucker

cker zu einer weichen Conserven gebracht worden / so güsst ihr dessen etwas in eure Schüssel / und drücket Citronen oder weissen Himbern / oder auch Pomerantzen Blühte-Safft darüber. Alles muß weiß seyn / damit es desto besser dem Specke gleiche. Diese Conserve lasset ihr durch einen andern fleissig umrühren / damit sich das jenige was wässericht oder roh ist / mit dem Zucker wol einverbleibe. Hernach güsset ihr von dieser Zucker-Conserve noch in eine andere Schüssel und thut Rosen-Pulver / Himbeern / Johannes Beern Saft / und andere Sachen so ein rothes Schinckenfleisch præsentiren können / darein / mischet aber dieses ungekochte nicht durch die gantze Schüssel / damit etliche Stellen wann ihr die Conserve darauß nehmt / weiß bleiben / und desto bässer einen wolgemängten Schincken præsentiren. Zu letzt nehmt ihr den übrigen Zucker / der in eurer Pfannen geblieben und thut grüne Venkohls-Bläter / wo man sie haben kan / darein / diese zerstosset ihr zuvor in einem Mörser / oder in Ermanglung dieser nehmt ihr Pistachsen, daß es scheine / als ob es gehackete Petersillien und andere feine Kräuter wären / welche man über den Schincken streuet. Von solcher annoch warmen Conserve nehmt ihr ein wenig rothes / und ein wenig weisses / und vermänget solches auff einem Tische durcheinander daß es scheinen möge / als wann es die Musculn und das Fette so im Schincken durcheinander spielen / wären. Hernach thut ihr etwas weisses / als Speck / hierüber / und zu letzt von dem

Grünen/ als Peterſillie. Ihr drucket jede Lage wol mit der Hand/ damit ſich alles fein in einander binde/ und dieweil dieſe Conſerve noch warm iſt/ ſo ſchneidet ihr ſolche Schnitte als Schincken Schnitte davon/ und legt ſie auff einen Teller. Und damit dieſe artliche Betrügerey deſto beſſer Anſehen habe/ legt man zwey oder drey Lorbeer-Bläter darüber. Wollet ihr dieſer Conſerven-Schincken viel machen/ ſo könnt ihr euch an ſtat der ſilbern Schüſſeln dreyer Pfannen bedienen.

Die Cervelaten nachzumachen/ ſo nehmt ihr das übrige rothe/ ſo in den Schüſſeln geblieben/ hierzu güſſt ihr zween oder drey Tropffen klares Waſſers/ oder von Pomerantzen Blüte/ mänget hierunter kleinen Canel-Puder/ daß es eine bräunlichte Farbe bekomme/ hernach nehmt ihr den Uberreſt des Conſerven-Schincken/ jedoch ohne das grüne/ und thut alles in eine Pfanne/ güſſt ein wenig Waſſer mit einem ſilbern Löffel darzu/ und alleln den Zucker damit zu ſchmeltzen: Dieſe Pfanne ſetzt ihr über ein gelindes Feuer/ nur daß es die Conſerven erwärme/ und knetet alles mit einem höltzern Löffel durch einander/ daß es im außnehmen fein geſchmeidig ſey. Alsdann bildet ihr mit den Händen runde Würſte oder Sauciſen/ und ſchneidet ſolche/ weil die Conſerve noch warm iſt/ in Scheiben oder längliche/ und leget ſie auff einen Teller/ wie natürliche Cervelaten.

Ihr könnt noch tauſenderley Artigkeiten mit dem Zucker und allen dieſen Farben machen/ worvon ihr den Taig bildet/ wie ihr wollet.

Ihr

Ihr müsst thn aber nicht wieder zum Feuer bringen. Als zum Exempel. Wollet thr ein Englisches Band von vielerley Farben machen / so nehmet thr den Zucker / welcher durch ein seyden Sieb gegangen / oder aber damit er noch feiner werde / wann er im Mörser zerstossen so reibet thr thn auff einem Marmorsteine / wie der Mahler thre Farben. Und wann thr thn auff einen saubern Tisch gesiebet habt / so mischet ein wenig Gummi Tragant (Agragant,) so in wenig Pomerantzen Blumen oder Rosen-Wasser zergangen / darunter / und machet einen Taig hiervon / den thr mit dem Rollholtze zwingen könnet. Diesen Taig theilet thr in so viel Stücke ab / als thr wollet Farben haben / und mischet jedes mit eurem Zucker besonders / breitet es mit dem Rollholtze so dünn / als thr könnet / schneidet hernach lange Bänder davon und füget sie fein sauber aneinander / damit die Feuchtigkeit / so noch darinnen ist / diese Bänder aneinander binde / welche thr von so vielerley Farben wie Englische Bänder machen könnet. Wann sie nun also gebildet sind / rollet thr mit dem Holtze gantz leise darüber / daß es desto bässer binde.

Hiervon bindet thr Schürtzen und Favorn über geschnittene und gebeugte Charten / damit die Runde desto fester stehe / biß sie trocken seyn / welches ohngefehr in zween Stunden geschieht.

Also könnt thr auch allerley Zahlen und Waffen hiervon machen / indem thr den Taig mit einem Messer zerschneidet / oder aber mit Blechernen

Formen abdrücket / welche ihr denn nach eurem Wolgefallen können machen lassen.

Wollet ihr diese Figuren noch artlicher machen/so macht ihr wann sie gantz trocken sind / ein Eiß von kleinem Zucker/ so im Pomerantzen-Safft zergangen/ darüber/ und schiebet sie damit in den Ofen/ hernach nehmt ihr sie herauß / und macht auff der Seiten ein Eiß darüber. Hierdurch wird man die Figuren wegen des Eises und seiner Weissigkeit kaum erkennen/ wo man sie nicht an den Tag helt und dadurch sieht. Alsdann sieht man erst was es seyn sol/ und verwundert sich über solcher Arbeit.

Von solchem Taige macht man auch kleine Täfelein und Muscadin oder Bisem-Küchlein und thut darzu Muscus, Ambra, Poudre d'Jris, Canel/ Gewürtz-Näglichen und andere Sachen/ so einen lieblichen und angenehmen Schmack machen/ oder den Magẽ stärcken. Wil man Purgirende Sachen machen/ kan man selbige auch darein mischen/ wie auch andere Præservativen, so uns die Medicin an die Hand gibt. Wil man diese Muscadins oder Zucker-Küchlein auf den Tisch setzen/ so machet ihr selbige in kleinen Tarten-Pfannen/ jedoch/ zur Besparung der Unkosten / ohne Muscus. Diese Küchlein drücket ihr mit einer blechern Form von solcher Gestalt/ als ihr wollet/ entweder rund oder dreyanglicht/ Sterne und wie es euch eure Fantasey eingibt.

Ehe ihr aber solchen Taig in die Pfanne thut/ bretet ihr ihn zuvor mit dem Rollholtze / und bestreuet

streuet die Pfanne mit Zucker / daß sich der Taig nicht daran setze / schneidet auch das übrige / so auß der Pfannen auffsteht / mit einem Messer ab / und lasst solche blatte Zucker-Bodem bey nahe 2. Stunde in threu Formen stehen / nehmt sie alsdann herauß und legt sie in einen Ort / da sie vollends können trocken werden.

In eben solchen kleinen Tarten-Pfannen kan man auch allerley weiche Confituren anrichten / wann man vielerley Arten auff einem Teller præsentiren will.

Von diesem Taige könnt ihr auch Biscutten und Ettronen-Brodt machen. Wann ihr das gelbe abgeschrabte / so zuvor muß außgesoten werden / damit es desto lieblicher schmecke / mit Zucker und Gummi Tragant vermischt / darzu thut. Ihr zwinget und breitet diesen Taig mit einem Rollholtze / streuet unten und oben Zucker / daß er sich nicht an den Tisch oder an das Holtz setze / iedoch daß man ihn nicht doppelt falte damit er seine Feuchtigkeit in sich behalte / welche ihn auffgehend machet / wann er in den Ofen kommt / welches geschehen muß / wann die Biscutt oder das Brodt schon eine halbe Stunde geschnitten gewesen. Dann wo man länger damit warten wolte / würde solcher Taig zu trocken werden und nicht auffgehen. Wollet ihr keinen Gummi Tragant nehmen / so könnet ihr euch an stat dessen des geschlagenen Weissen vom Ey bedienen.

Ihr könnet solchem Taige allerley Geschmack und Farbe geben. Die Sonnen-Blume / ob sie

gleich

gleich wenig angenehm / gebraucht man an statt der gelben Violen / Bourage und anderer dergleichen Farben. Wann ihr etwas Citronen Safft darzu tröpfflet / habt ihr also fort eine andere Farbe.

Bißweilen duncket man auch Kirschen / Himbeern / und Johannes-Beeren in diese Farben / weltzet sie hernach in Zucker / so viel als darauff sitzen kan / und legt sie alsdann zum Feuer / daß der Zucker sich binde. Wann ihr aber in eure Farben ein wenig weisses vom Ey oder GummiTragant thut / so werden eure Früchte so hart herum werden / wie ein Hagel.

Den grünen Venkohl so in Saat stehet / seine Zweige und andere Blumen kan man in solchen Conserven-Zucker duncken / hernach kleinen Puder-Zucker darüber streuen und sie am Feuer trocknen. Man duncket auch die Zahnstecher in den grünen Venkohl eben als wann man eine Leimruthe / damit man Vögel fangen wolte / beschmierte. Dieses dienet als ein Confect, und reinigt den Mund.

Marcepan.

DJe Marcepans macht man von süssen Mandeln / Haselnüssen / Pistachsen / Pignolen (Pingeln) bittern Mandeln / Abricosen / Pfersich-Kernen / und andern Sachen / und macht alles auff einerley Art.

Wil man sie trefflich gut machen / so nimt man ein

ein Pfund Mandeln / diese scheelet man in warmen Wasser / und wirfft sie nach der hand / wie man sie entscheelet hat / in kaltes Wasser / dann dieses hilfft viel zu ihrer Weißheit. Hernach nehmt ihr sie wieder herauß und trocknet sie zwischen reinen Tüchern ab / thut sie alsdann in einen Marmorsteinern Mörser und stosset sie so lang / biß man nichts Mandel-gleiches daran erkennen kan. In solchem stossen befeuchtet ihr sie mit Orangen-Blühe / oder auffrichtigen Rosen-Wasser / welches von aller seiner Fauligkeit entweder durch Distilliren gereinigt oder aber lange Zeit still gestanden / dann es setzet sich auff dem Flaschen Grunde eine Materie welche leimicht und dick ist. Und damit nichts hiervon darzu komme / so säuget ihr solches Wasser durch einen leinen Tüchlein. Daß man diese wolrüchende Wasser darzu thut / geschicht nicht so sehr des Geruchs halber / als zu verhindern / daß die Mandeln im stossen kein Oehle von sich geben. Dann mit solchem Oehle würde der Marcepan unangenehm werden. Hierzu mängt ihr ein Pfund klein gestossenen und durchgesiebten Zucker / eben als zu den obbesagten Muscatins oder Bisem-Kuchen / und machet solches von solcher Festigkeit / als einen dicken Breu. Diesen Taig zwinget ihr durch ein Haaren Sieb oder Tuch / Damit die Stücklein Mandeln / wo noch etliche darein seyn möchten / können wieder gestossen werden / und also der Marcepan nichts unangenehmes an sich habe. Diesen Taig thut ihr in

eine

eine Pfanne und siedet ihn auf einem gelinden Fewer / eben wie den Taig der trockenen Früchte (das ist / so lang biß der Taig sich von der Pfannen gibt.) Unterdessen rühret ihr ihn fleissig umb / daß er nicht anbrenne. Ehe ihr ihn aber vom Feuer nehmet / so schmecket ihn zuvor / ob er auch gahr genug. Wann er nun genug gesoten oder gekocht / so güsset ihr solchen in weiß steinerne / und mit Zucker bestreute Geschirre / damit er sich nicht ansetze / und wann er fast kalt ist / legt ihr ihn auff den Tisch und bearbeitet ihn mit dem Rollholtze / wie andern Taig. Hiervon bildet ihr grosse runde Tarten / oder kleine / die ihr mit einem runden Trinck Glase abdrucket / und lasst den Taig so dicke als ihr die Tarten haben wollet. Hiervon macht ihr auch vierkantichte / langlichte / Hertzen / drey Angel und was ihr für Figuren wollet. Die Ecken beknippet ihr und macht einen gemeintglichen Zierraht herum. Wann sie nun gebildet sind / so schiebet ihr sie in einen mittelmässig warmen Ofen / biß sie an ihren Ecken eine etwas bräunlichte Farbe bekommen. Hernach nehmt ihr sie wieder heraus und lasst sie erkalten. Alsdann macht ihr ein Eiß von feinem Zucker / Rosen oder Pomerantzen Blumen-Wasser darüber. Es muß aber dieses Eiß von solcher dicke wie ein weisser Honig seyn. Solchen schmieret man mit einem Messer darüber und schiebet die Tarten wieder in den Ofen / daß solches Eiß gahr werde. Wann es beginnet auffzublasen / so ziehet man die Tarten heraus /

auß / läßt sie erkalten uud bewahret sie an einem trockenem Orte.

Die grossen Tarten oder Marcepans überzieht ihr mit einem Eisse/ wann sie zuvor in dem Ofen ihre Farbe an sich genommen / und steckt Pistachsen / Citronen und Pomerantzen-Schalen/ Citronat/ und beworffenen Canel darauff. Hernach schiebet man sie wieder in den Ofen / daß das Eiß trockne / und nimt sie wieder herauß / wann das Eiß beginnt auffzublasen.

Wollt ihr diese Marcepans mit kleinen Felsen oder Klippen von unterschiedlichen Confituren zieren/ so legt ihr solche darauff/ wie ihr wollet/ dieweil ihr schon die Art wisset / wie man sie einmachen oder Confitiren müsse.

Ihr macht auch von euern Marcepanen lange drey Angel / daß man von dreyen Stücken eine Pyramide setzen könne / welche ihr rund umb mit kleinen Tarten und gesponnenen Marcepanen (dessen Art ich euch zum Schlusse lehren wil) belegt/ alles also/ wie es euch in den Sinn komt.

Den von Pistachsen gemachten Marcepan (welcher eben wie der von süssen Mandeln zubereitet wird) könnet ihr bilden/ als Artischocken Boden/ Asperges/ (nur daß ihr ein wenig weisses an den Stengel macht / damit er desto natürlicher scheine) Erbsen sonder Schluben/ und andere dergleichen Sachen/ worzu ihr höltzerne oder bleyerne

ne Formen haben mussel / umb solche Figuren zu machen. Kürtzlich ihr könnt euch in diesen Sachen also sehr belustigen / wie ihr selber wollet / und wie euere Unkosten / so ihr hierauff wendet / zulassen wollen.

Von den Haselnüssen Marcepan könnt ihr kleine Kuglein machen / und selbige in dem Ofen backen biß sie eine den Haselnüssen gleiche Farbe bekommen. Dieser bedient man sich in der Fastenzeit an statt der Haselnüsse.

Wollet ihr aber von allen euern Marcepanen feine Tarten machen. So nehmt ihr mit einem höltzern löffel diesen Taig auß der Pfannen / so warm er vom Feuer kommt / und schneidet mit einem Messer Macarons davon / wie von den Confecten. Solche schiebet ihr in den Ofen biß sie Farbe bekommen.

Die Pasteten-Becker mängen in ihre Marcepan und Macarons ein wenig des allerfeinesten weitzen Mehles und etwas weisses vom Ey zum Eise. Solches aber macht sie gar fahl unnd bleich. Wil man dieses Eyer weisse gebrauchen / so schlägt man es zuvor und lässt es stehen. Unter solchem Schaum setzet sich ein Wasser / welches dann zum anfeuchten dieses Macarons Taiges und Eises gebraucht wird.

Wil man gesponnen Marcepan machen / nimt man ein klein höltzern Bret / oder einen runden Schachtel-Deckel / welcher oben Bänder hat / womit

womit man thu an die Hände hefften kan. Hierunter rollet man den Marcepan-Taig und bestrewet den Tisch sehr offt mit Zucker / damit er sich nicht daran setze / bildet ihn also lang oder schmal/ wie man wil. Wovon man alsdann Ritter/ Schürtzen/ Gekrümmtes/ Hüte/ Stecken / Buchstaben/ und allerley Figuren machet. Diese schiebet ihr in den Ofen/ und lasst sie so lange darinnen/ biß sie eine Farbe bekommen / hiermit ziehret ihr eure andre Marcepane.

Von eben diesem Taige macht ihr auch kleine und grosse Tärten-Boden / welche ihr anstatt da sie sonsten mit reinem Zucker gefüllet werden/ mit Confituren füllet. Man weltzet und schneydet auch allerhand Stricke von solchem Marcepan / wovon man allerhand Durchgebrochenes und Wapen machet. Selbige füllet man mit weichen Confituren von solchen Farben/ wie das rechte Wapen ist. Als: Wil man Gold präsentiren / so thut man von Abricosen / oder Aepffel-Marmeladen darein. Sol es grünlicht seyn / so nimt man Trauben-Safft/ grüne Abricosen und Mandeln. Wil man roht haben / so nimpt man Kirschen/ Himbeern und rothe Johannes-Beeren/ und so fortan. Nur daß man sich bemühe den Farben so viel nachzukommen/ als man kan.

Habet ihr keinen gemaurten Ofen/ so lasst Euch einen von rohtem Kupffer machen. Dessen

ihr

ihr euch füglicher und bequemlicher/als des gemeinen Ofens bedienen könnet. Leget eure Marcepan so mit Eise überzogen / gar leise auff das Papier / und schüttet das Feuer unten und oben. Alsdann werdet ihr zu eurem Zwecke kommen. Ihr müsst aber offte zuschauen / daß eure Marcepane/Citronen-Brodte und anders nicht länger backen/als es nötig ist.

ENDE des Confitirers.

Hierauff folget der Frantzösische Becker und Koch.

1129

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Bonnefons, Nicolas de

Der Frantzösische Confitirer welcher handelt: Von der Manier, die Früchte in ihrer natürlichen Art zu erhalten

[S.l.] 1665

Regensburg, Staatliche Bibliothek -- 999/Philos.1128/1129
urn:nbn:de:bvb:12-bsb11109983-3
VD17 547:653672T